

Objectif : Cette formation vous propose d'activer et de mettre en avant des produits de votre terroir pour en faire un élément différenciant de votre offre produits en magasin. Les bonnes pratiques, les messages clés à faire passer sur les produits spécifiques à votre terroir, en local, seront mises à l'honneur.



Durée : 14 heures en présentiel



Public : Tous collaborateurs en contact direct avec la clientèle magasin

**1 550 € HT/jour /
groupe. (INTRA)***

**350 € HT/jour / pers.
(INTER)***

*Frais de déplacement du formateur inclus 6 participants minimum

** 6 part. min / 8 maximum

Programme Jour 1

Les fondamentaux de l'animation des ventes

- Connaître les règles d'hygiène (rappel du PMS) et les allergènes alimentaires
- Maîtriser la notion de date de durabilité minimale (DDM)
- Connaître les bonnes pratiques pour animer une dégustation en magasin

Bien construire ses mises en avant

- Maîtriser les spécificités des produits de son terroir dans le respect du calendrier
- Identifier les labels de qualité
- Savoir promouvoir la singularité d'une offre terroir
- Mettre en avant les produits de marque Passion Nature (Les Sens du Terroir)

Programme Jour 2

Bien construire ses mises en avant (suite)

- Maîtriser les fondamentaux d'un rayon alimentaire
- Mettre en œuvre les règles d'or pour créer un rayon attractif
- Maîtriser les règles de merchandising
- Mettre en application les règles d'ILV et PLV dans mon rayon terroir

Techniques de vente relatives au rayon terroir

- Préparer son discours produit à partir du SONCASE
- Connaître et mettre en œuvre les étapes de la vente
- Communiquer efficacement
- Maîtriser la règle des 4 X 20
- **Ateliers pratiques par thématique**



A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera capable de :

- Connaître les règles d'hygiène, de sécurité des aliments et réglementations liées aux produits alimentaires
- Mettre en avant les produits du terroir dans son implantation rayon
- Construire et mettre en œuvre une animation des produits du terroir
- Vendre les produits du terroir mis en avant
- Etablir un bilan de votre action, avec ou sans animation



Prérequis : Aucun

Objectifs opérationnels

- Connaître les règles d'hygiène, de sécurité des aliments et réglementations liées aux produits alimentaires
- Mettre en avant les produits du terroir dans son implantation rayon
- Construire et mettre en œuvre une animation des produits du terroir
- Vendre les produits du terroir mis en avant
- Etablir un bilan de votre action, avec ou sans animation

Méthodes et moyens pédagogiques

- Le parcours d'apprentissage prévoit une alternance d'exposés théoriques, des exercices pratiques d'application et d'études de cas.

Ressources pédagogiques

- Les ressources pédagogiques (supports de cours et documentations complémentaires jugées utiles par l'intervenant) sont remises lors de la formation par un lien de téléchargement envoyé par mail par votre RRH local.

Moyens techniques

- Le parcours d'apprentissage prévoit une alternance d'exposés théoriques, des exercices pratiques d'application et d'études de cas.
- Avant la formation, l'apprenant renseigne en ligne sur invitation de connexion, un questionnaire d'Analyse du besoin afin :
 - Que le Formateur prenne connaissance de son activité et de son environnement de travail, de son niveau de compétence, de ses préférences d'apprentissage et des questions techniques particulières qu'il souhaite aborder
 - De valider que les objectifs opérationnels mentionnés dans la Fiche programme correspondent à ses attentes
 - De confirmer qu'il dispose des connaissances minimales ou prérequis mentionnés pour suivre avec aisance la formation (les solutions nécessaires pour les atteindre seront étudiées en amont de la formation).
 - D'exprimer en confidentialité, l'existence d'un handicap à prendre en compte par le Référent Handicap au niveau des moyens d'apprentissage

Qualification des intervenants

- Nos intervenants sont tous des formateurs qualifiés, attentifs au renouvellement régulier de leurs compétences de formateurs, et sélectionnés avec soin par nos référent pédagogique.

Méthodes et modalités d'évaluation

EVALUATION DES ACQUIS THEORIQUES ET/OU PRATIQUES

Cette évaluation est réalisée en ligne en fin de formation sur la base d'un questionnaire individuel. Elle permet de mesurer le niveau d'atteinte des objectifs opérationnels par l'apprenant. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle de fin de formation mentionnant le niveau d'acquisition de l'apprenant.

MESURE DE LA SATISFACTION DES APPRENANTS

Cette évaluation individuelle réalisée en ligne en fin de formation, mesure le niveau de satisfaction de l'organisation et des conditions d'accueil, des qualités pédagogiques du formateur ainsi que des méthodes, moyens et supports d'apprentissage utilisés. Elle fait l'objet d'un enregistrement en vue de l'analyse et du traitement des appréciations formulées en comité qualité.

Modalités d'Accessibilité

- Afin de mettre en œuvre toutes les mesures d'accompagnement nécessaires à la formation de la personne en situation de handicap permanent ou temporaire, contacter en amont de la formation, notre Référent handicap, Madame **Lauriane RENOU** lrenou@teract.com/Tél. 06.28.54.80.60.