



Le Goût :

lien entre la Création et la Vente

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans pâtisseries ; gérants et salariés laboratoire et vendeurs

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur, assistant pâtissier + équipe École

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

Inscription par **binôme** (cette formation nécessite la présence d'un membre de l'équipe laboratoire ainsi que de l'équipe boutique) sur des laboratoires pouvant accueillir entre 8 et 12 stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Instaurer une dynamique d'échange entre les équipes du laboratoire et de la boutique.
- Valoriser ses créations en construisant un discours produit adapté à la technicité du créateur et à la sensibilité de ses clients.
- Accompagner le personnel de vente pour qu'il s'approprie ce nouveau discours.
- Améliorer l'expérience client côté boutique et inciter à l'achat.

CONTENU

- Lors de cette formation, nous vous donnerons les clefs pour optimiser la vente de vos pâtisseries et chocolats en boutique et valoriser vos produits auprès de vos clients.
- Atelier sur l'évolution du marché : savoir connaître les attentes de sa clientèle et savoir proposer une offre adaptée.
- Accompagnement et mise à disposition d'outils pour organiser conjointement l'activité côté laboratoire et côté boutique.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants
- Création et réalisation de recettes

COÛT ET DURÉE – Pour deux personnes

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
2 200 € *	104,76 €	2 640 €

* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona



Durée de la formation : 21 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12
N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26