

TENIR UN POINT DE VENTE GLACIER

Objectifs opérationnels

A l'issue de ce cycle les stagiaires seront en mesure de :

- ▶ Installer le point de vente
- ▶ Servir l'ensemble de l'offre
- ▶ Respecter les règles d'hygiène
- ▶ Entretenir et nettoyer le matériel

Modalités de mise en œuvre

En amont de la construction de l'offre de formation, un entretien avec le manager/responsable a permis :

- ▶ D'analyser les besoins de formation exprimés par le manager
- ▶ D'identifier les besoins spécifiques

Le recueil des attentes des stagiaires, en amont de la formation, via le questionnaire de positionnement préalable, permet d'ajuster les méthodes pédagogiques.

Méthodes pédagogiques

- ▶ Utilisation de méthodes expositives, interrogatives, ou actives (tests, jeux de rôle, mise en situation autour de situations commerciales)
- ▶ Cas pratiques, quizz de positionnement.

Méthodes d'évaluation

- ▶ Pendant la formation : test, quiz, prise de photo des réalisations
 - ▶ Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances.
- Au terme de la formation, un questionnaire est complété par chaque stagiaire.

Supports et moyens

Support de formation et/ou fiches pratiques seront fournis aux stagiaires.

Accessibilité

Si vous avez un besoin spécifique d'accessibilité, merci de nous contacter au préalable, nous étudierons votre demande avec notre réseau de partenaires spécialisés.

Éléments de formation

Introduction

- ▶ Énumérer les bases de la fabrication de la glace + dégustation

Règles d'hygiène

- ▶ Identifier les risques sanitaires
- ▶ Réaliser les points de contrôles via le plan de maîtrise sanitaire
- ▶ Comprendre et respecter le plan de nettoyage

Installation du point de vente

- ▶ Réaliser la mise en place de la vitrine de glaces et les accessoires
- ▶ Suivre la procédure d'ouverture du point de vente

Réalisation de l'offre de service

- ▶ Réaliser des pots et cornet de glace, des milkshakes
- ▶ Réaliser des crêpes et des gaufres
- ▶ Conseiller le client glacier
- ▶ Respecter le discours de vente
- ▶ Encaisser le client

Entretien et nettoyage du matériel

- ▶ Nettoyer et ranger la vitrine à glace et le matériel
- ▶ Suivre la procédure de la clôture du point de vente

Durée & horaires

- ▶ 5 jours
- ▶ 35 heures
- ▶ 10h à 13h et 14h à 18h

Tarif

- ▶ 2 500 €

Public visé

- ▶ Porteur de projet glacier

Pré-requis

- ▶ Pas de pré-requis

Modalités

- ▶ En Présentiel
au sein du glacier Louise de Beaubourg

Compétences du formateur

- ▶ Les formateurs qui animent les formations sont des spécialistes qui ont une expérience dans le domaine correspondant. Ce sont des professionnels en activité, ils ont été sélectionnés pour leurs compétences métier et pédagogiques.

Formateur

- ▶ Ludovic Souque
☎ 06 20 72 44 33
✉ ludovic.souque@louiseglaces.com

Inscription

- ▶ Michèle Aussel Lavigne
☎ 04 30 16 90 64
✉ formation@louiseglaces.com

Modalités et délais d'accès

- ▶ L'inscription doit être finalisée 48 heures minimum avant le début de la formation