

# PAINS ET NUTRITION : TECHNIQUES DE VENTE AVEC UNE BONNE CONNAISSANCE PRODUITS EN BOULANGERIE ARTISANALE

1 jour 7 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

## Public visé

Personne exerçant une fonction de dirigeant au sein d'une boulangerie artisanale.  
Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

## Pré-requis

Français lu, écrit et parlé.

Prérequis : aucun.

Matériel requis : téléphone avec connexion internet pour réaliser les émargements, questionnaires numériques dans la cadre de notre démarche qualité via l'adresse email du participant.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le participant maîtrisera un socle de connaissances et de compétences concernant la Vente de produits de boulangerie afin d'être capable de :

- parler des qualités nutritionnelles des pains à un consommateur d'aujourd'hui,
- mettre en valeur l'impact de la panification dans le conseil au client
- présenter les nutriments et informer les clients lors d'animation en magasin.

## Description / Contenu

Programme : PAINS ET NUTRITION : TECHNIQUES DE VENTE AVEC UNE BONNE CONNAISSANCE PRODUITS EN BOULANGERIE ARTISANALE

Accueil

Tour de table des participants et des attentes

Lecture des Autoévaluations d'avant formation

Présentation de la journée

- Connaître les produits de la boulangerie

Le grain de blé, le gluten, les valeurs nutritionnelles des différents types de farines

- Argumenter les valeurs nutritionnelles des produits de panification selon les process boulangers

La fermentation, le levain

Point réglementation : Décret du pain au levain, de la baguette tradition

- Connaître les allergènes et la réglementation des produits à la vente en boulangerie artisanale

Point réglementation et affichages légaux



- Différencier les profils de consommateurs et adapter son discours de vente  
Questionner pour bien conseiller: exemples de comportements de consommateurs.

Bilan de la formation  
Autoévaluation après formation  
Questions complémentaires  
Emargements  
Questionnaire de satisfaction

VISITE DU MOULIN SUR DEMANDE pour visualiser le travail des farines.

## Modalités pédagogiques

Les moyens pédagogiques utilisées pour la formation sont :

- l'ensemble des outils de production d'utilisation courante dans un fournil dédié (liste par site, à disposition sur demande)

- un livret regroupant l'ensemble des documents théoriques (recettes) avec zones d'annotations.

L'ensemble des apprentissages pratiques est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil) en alternant :

- des phases de démonstration assurées par le formateur, que les stagiaires sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme,
- des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres gammes de produits, accompagné par le formateur ou l'encadrant (en stage).

## Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation, quizz.

## Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique lors de la formation permettent un échange sur les obligations et situations vécues en entreprise en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le participant a acquis les connaissances précisés dans l'objectif sont :

- méthode d'évaluation formative par exercice pratique et mise en situation
- méthode d'évaluation par questions/réponses
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation
- feuilles de présence
- questionnaire de satisfaction.