

GESTION D'ENTREPRISE 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 gestion d'entreprise afin d'être capable de :

- calculer les prix de revient
- identifier les sources d'économie et les utiliser
- lire et analyser son compte d'exploitation et son bilan comptable
- identifier et mobiliser les aides financières aux TPE notamment sur l'énergie.

Description / Contenu

Accueil

Tour de table des participants et des attentes

Lecture des Autoévaluations d'avant formation

Présentation de la journée

Mise en place des outils par chacun avec son ordinateur portable.

Calculer les prix de revient :

- identification des catégories de coûts (charge salariale, matière, énergie)
- calculs des coûts matières et autres coûts
- calcul de leur poids dans le prix final : seuil de rentabilité

Identifier les sources d'économie et les utiliser :

- principales dépenses et moyennes du secteur
- comment optimiser les dépenses en boulangerie artisanale

Lire et analyser son compte d'exploitation et son bilan comptable :

- exemples de compte d'exploitation : les différents volets
- les points clés de l'interprétation d'un bilan comptable



- les leviers de performances

Bilan de la formation

Autoévaluation après formation

Questions complémentaires

Emargements

Questionnaire de satisfaction

Modalités pédagogiques

Les moyens pédagogiques utilisés pour la formation sont :

- l'ensemble des outils de travail en salle de manière collective (vidéo-projecteur, paperboard, liste sur demande)

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

L'ensemble des apprentissages est réalisé dans une salle dédiée en alternant :

- des phases d'exposé assurées par le formateur,

- des phases de questions/réponses et de mise en situation afin de créer des moments d'échanges.

- des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres outils, accompagné par le formateur.

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.

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

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.

- questionnaire de satisfaction.