



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

PREPARER VOS FETES COMMERCIALES (Boulangerie – Pâtisserie)

04ENR_FIP_PreparerVosFetesCommerciales

Code(s) NSF : NC

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Mars 2024

Public :

Tout public (de préférence milieu de la vente en boulangerie, Pâtisserie)

Salariés
Demandeurs d'emploi
Chefs d'entreprise, conjoints
collaborateurs, conjoints associés

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Vendre de la confiserie, chocolats et moulages

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

7H de formation soit une journée

Délai d'accès : Dès les effectifs réunis et conditions réalisée.

Modalités d'inscription : se rapprocher des contacts en département

Prochaines sessions :

Nous contacter

Objectif de qualification :

NC

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de préparer les fêtes commerciales (Pâques et Saint-Nicolas/noël)

Compétences visées et résultats attendus :

1. Elaborer un calendrier des vitrines des fêtes commerciales
2. Mettre en œuvre différentes méthodes d'emballages des moulages
3. Contrôler et suivre les règles d'hygiène et d'emballages des sujets au chocolat et d'étiquetage DLUO (Date Limite Utilisation Optimale)
4. Identifier les contenants nécessaires pour vendre de la confiserie, chocolats et moulages
5. Utiliser des contenants qui restent en réserve
6. Mettre en oeuvre les "trucs et astuces" pour mettre en valeur les contenants divers et variés

PAS DE SESSION EN 2023

Lieu de formation & contact :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de
Région Grand Est - Etablissement de la
Marne :

68 boulevard Lundy
51086 REIMS Cedex
Tél. : 03.26.61.27.25
formation51@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
Grand Est - Etablissement de la
Meurthe-et-Moselle

4 rue de la Vologne - 54520 LAXOU
03 83 95 60 58
Formation54@cma-grandest.fr

Contenu :

2 stages proposés séparément (7 heures par stage) :

Pâques : "emballage des moulages et autres objets"

Mise en place du calendrier des Fêtes et animations
commerciales

Présentation de différentes méthodes d'emballages des
moulages

Mise en application des stagiaires des différentes méthodes
d'emballages des moulages

Quelques idées de contenants à garnir et les différentes
façons de les emballer et mise en application

Temps d'échanges de méthodes et astuces des stagiaires

Comment utiliser les contenants qui restent en réserve

Redonner vie à des contenants

Apporter des nouveautés à vos clients

Saint-Nicolas/Noël : "Préparer vos fêtes commerciales de fin d'année"

le calendrier des vitrines sur cette période
chargée en évènement Halloween, Saint-Nicolas, Noël,
Nouvel An, Galette

Rappel des règles d'hygiène et d'emballages des sujets en
chocolat et d'étiquetage DLUO (Date Limite
Utilisation Optimale)

Présentation des différentes méthodes d'emballage des

Saint-Nicolas et sujets de Noël (en sachet, cellophane
...)

Trucs et astuces de garnissage des contenants divers et
variés

Mise en application par les stagiaires

Temps d'échanges entre les stagiaires

Organisation de la formation :

Formation en présentiel, stage de 7 heures, prévoir le
matériel : rouleau de cellophane, rubans, décor, contenants
à garnir, scotch, piquets de fleurs ou autres motifs...

Méthodes pédagogiques utilisées :

Démarche déductive et inductive favorisant la participation
des stagiaires et la construction du savoir de façon
collective, individuelle, temps d'échanges avec les stagiaires
et entre les stagiaires

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation initiale permettant de positionner le stagiaire
(diagnostic initial),

- Evaluation finale pour évaluer les compétences acquises
pendant le stage

- Evaluation de la qualité de l'action par l'apprenant en fin
de formation

Coût de la formation :**30€/H TTC par stagiaire**

- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation selon les règles définies par les dispositifs de financement existant (OPCO, FAFCEA, ...).

- Nous contacter

Equipements :

- Salles d'enseignement équipée de tableau blanc, d'un vidéo projecteur et d'un paper board
 - Accès WIFI et ordinateurs
 - Salle informatique avec un poste par stagiaire

Participants :**12 stagiaires maximum**

Ouverture à partir de 4 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

Information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est* /ou nous contacter.

Débouchés

NC

Possibilité de poursuites d'études :

Des formations complémentaires et/ou transversales peuvent être proposées à l'issue de la formation, comme :

- Faire face à la concurrence
- Fidéliser vos clients
- Dynamiser votre vitrine

Qualification des formateurs :

Licence et/ou expériences avec la formation des adultes, expériences professionnelles en boulangerie/Pâtisserie

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)