

Responsable en boulangerie - POEI

Insertion Professionnelle

Format : Présentiel

Durée : 350 h

Présentation

Cette formation prépare à la fonction de responsable de point de vente en boulangerie-pâtisserie. Le responsable organise le travail de l'équipe, anime le service, pilote l'activité commerciale, garantit la qualité des produits et le respect des règles d'hygiène, et suit les indicateurs de performance (vent es, marges, pertes, stocks). La formation alterne apports théoriques, mises en situation, études de cas issues du métier.

Objectifs pédagogiques

- Organiser et animer une équipe : planning, recrutement, intégration, suivi et formation des vendeurs.
- Piloter les ventes et le merchandising du point de vente.
- Maîtriser les process de production et d'approvisionnement, et contrôler les coûts matières et les pertes.
- Garantir la qualité, l'hygiène et la traçabilité des produits (Application des protocoles d'hygiène de l'entreprise).
- Suivre les indicateurs de gestion : chiffre d'affaires, marge, panier moyen, coûts.

Prérequis

- Expérience professionnelle en boulangerie-pâtisserie (vente ou production) souhaitée.
- Aptitude physique à la station debout prolongée.

Public visé

Vendeurs, boulangers ou pâtisseries souhaitant évoluer vers un poste d'encadrement. Demandeurs d'emploi visant un poste de responsable de point de vente en boulangerie.

Programme de la formation

Contenu

- Management et organisation de l'équipe (planning, recrutement, animation, formation) — 70 h
- Organiser le planning et répartir les tâches
- Recruter, intégrer et suivre un collaborateur
- Animer une réunion d'équipe et donner un feedback
- Former et accompagner les vendeurs
- Gestion commerciale, vente et merchandising du point de vente — 70h
- Analyser les ventes et le panier moyen
- Concevoir les animations commerciales et les promotions
- Organiser le merchandising et la mise en valeur de la vitrine
- Gérer la relation client et le traitement des réclamations
- Production, approvisionnement et gestion des stocks (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie) — 80 h
- Planifier les fournées et les productions selon l'affluence
- Gérer les approvisionnements, les commandes fournisseurs et les stocks
- Maîtriser les process de fabrication et les contrôles qualité
- Suivre les pertes et réduire le gaspillage
- Qualité, hygiène et sécurité : Méthode HACCP, traçabilité, sécurité au travail — 70 h
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et la méthode HACCP

- Tenir les registres et assurer la traçabilité des produits
- Organiser le nettoyage et la désinfection
- Prévenir les risques professionnels et appliquer les consignes de sécurité
- Gestion administrative et financière : caisse, coûts matières, marges, indicateurs — 60 h
- Contrôler la caisse et les opérations d'encaissement
- Calculer les coûts matières et les marges
- Suivre les indicateurs de performance du point de vente
- Préparer un budget prévisionnel simple

Informations réglementaires (Qualiopi)

Délais d'accès

Démarrage entre 48 h et 15 jours après signature de la convention.

Modalités d'évaluation des acquis

- Positionnement à l'entrée, évaluations formatives, mises en situation, questionnaires à chaud et à froid.

Accessibilité — personnes en situation de handicap

Le référent handicap étudie toute demande d'adaptation pédagogique, matérielle ou temporelle. Contact : contact@ekp-associes.fr • +33 6 95 96 02 07.