

## Objectifs :

Connaitre les techniques du merchandising pour avoir une offre attractive  
Utiliser les grands axes d'actions du merchandising  
Savoir gérer son offre produits  
Mettre en valeur ses produits par les techniques de production et d'assemblage.

## Participants :

Responsable de cafétéria – Hôtesse buffet

## Niveau ou connaissances préalables requis:

Etre posté sur la VAE - Cafétéria

## Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Pratique culinaire  
Utilisation des expériences

## Durée:

2 jours décomposés sur 1 journée d'apport théorique + 1 journée de pratique  
Sur établissement

## Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

# LES TECHNIQUES DU MERCHANDISING

### ✓ Définir les grands axes d'actions

gestion de l'offre – Assortiment – Présentation – l'animation

### ✓ Les techniques d'implantation des vitrines

Comment agencer : le degré d'appel, les faces, la visibilité  
Comment séduire : Les niveaux, le visuel, les couleurs, la masse  
Gérer les flux clients (sens de circulation, temps d'attente..)  
La règle des 5B

### ✓ Le merchandising des sens physiques et psychophysiologiques

Savoir utiliser la vue, l'odorat, le toucher, le goût, l'ouïe

### ✓ La communication

Gérer l'affichage (bandeaux, nez étagères, flamines...)  
Savoir mettre en avant des produits (ilots)

### ✓ La mise en valeur des produits

Les techniques de dressages  
La mise en avant des composantes  
Utilisation du FRAC