

# LE MERCHANDISING EN BOULANGERIE

## OBJECTIF

Comprendre les principes fondamentaux du merchandising en boulangerie. Identifier les leviers de mise en valeur des produits. Savoir appliquer des techniques simples et efficaces en rayon et en vitrine. Développer une approche client basée sur l'attractivité visuelle.

## PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de la vente.

## PUBLIC VISÉ

Boulangers.ères, responsables de magasin, personnel de vente.

## PROGRAMME

**Introduction au merchandising en boulangerie :**

- Définition, enjeux, impact sur le CA
- Le parcours client et ses attentes

**Règles de base d'implantation :** organisation rayons/vitrines, produits d'appel, zones chaudes/froides.

**Mise en valeur des produits :** signalétique, étiquetage, luminosité, cas pratiques sur photos.

**Atelier pratique en magasin :** observation terrain, grille d'analyse rapide, exercices de repositionnement.

**Synthèse et plan d'action :** rappel des points clés et engagement individuel.

## INTERVENANT

**Maryvonne Meuriot**

Formatrice vente et management, Maryvonne Meuriot accompagne depuis plus de 10 ans les Artisans Boulangers en merchandising, techniques de vente, packaging et management.

## DURÉE

1 journée, soit 7 heures.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Apports théoriques et ateliers pratiques
- Études de cas et photos d'exemple concrets
- Mise en pratique dans le magasin
- Démonstration et explication du cours par le formateur
- Modalités d'évaluation et suivi

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de session au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émargement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

## INFOS PRATIQUES

**Dates :** sur demande.

**Lieu de la formation :** École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

**Tarif :** 280 € HT (hors hébergement et restauration du soir).

**Format :** action de formation, présentiel, inter-entreprises.

**Inscription :** par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

**Accessibilité handicap et mobilité :** contactez nos référents handicap à [contact@ecoledeboulangerie.fr](mailto:contact@ecoledeboulangerie.fr)

## ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron  
02 54 96 40 45 - [contact@ecoledeboulangerie.fr](mailto:contact@ecoledeboulangerie.fr)  
N° organisme : 244 100 201 41