



## Notre offre de formation



Qualité – Fidélité - Rentabilité



## NOS FORMATIONS SUR MESURE DANS VOTRE ENTREPRISE

### Fabrication de nouveaux produits « traiteur boutique »

Formation animée par M. Jean-François BRICAUD

Nous vous proposons de fabriquer de nouveaux produits « traiteur boutique » adaptés aux attentes des clients des artisans des métiers de bouche et spécifiquement les Charcutiers Traiteurs. Nos formations sont sur mesure, réalisées dans vos locaux, avec vos équipes et selon vos plannings.

Nous travaillons ensemble les techniques de fabrication, l'organisation de la production, le calcul de la rentabilité et le respect des bonnes pratiques liées à votre activité.

Nous sélectionnerons avec vous les recettes adaptées à vos besoins afin de compléter votre carte et améliorer votre offre.

Pour chaque recette sélectionnée, nous vous transmettons une fiche de calcul des coûts matières personnalisée en fonction de vos prix d'achats fournisseurs.

### Techniques de vente en boutique Charcutiers Traiteurs

Formation animée par Mme Corinne BRICAUD

La formation aux techniques de vente vous permet de développer vos compétences en conseils aux clients, en argumentation commerciale et en mise en scène de vos produits en boutique.

Nous vous conseillons de réaliser cette formation en même temps qu'une de nos formations en fabrication afin d'atteindre facilement l'objectif de 20 à 30% de chiffre d'affaires en plus après la formation.

Nous mettrons en place avec vous un livret d'argumentation qui vous permettra de mieux connaître vos produits, de mieux les vendre à vos clients et de réussir votre mission d'artisan fabricant des produits de qualité, à la fois traditionnels et innovants.

La personnalisation de la formation vous permettra d'identifier vos points forts et de travailler les axes d'amélioration avec l'objectif commun de satisfaire et fidéliser la clientèle.

La professionnalisation de la vente est essentielle à la pérennisation et au développement des artisans des métiers de bouche.



## Organisme de formation JFCB

Contact : M. Jean-François Bricaud

☎ : 06.14.01.01.56

@ : j-francois.bricaud@wanadoo.fr

## PROGRAMME DE FORMATION

2024

## FABRICATION DE NOUVEAUX PRODUITS TRAITEUR BOUTIQUE

CRÉA-2023-12

### Les points forts de cette formation

Cette formation, personnalisée à vos besoins, sera réalisée dans votre entreprise. Elle vous permettra de fabriquer de nouveaux produits « traiteur boutique » en maîtrisant les coûts matières, en optimisant les temps de production, en gagnant en régularité organoleptique et en garantissant la qualité sanitaire. Les recettes proposées seront déclinées par saisons Printemps/ Été ou Automne/Hiver selon vos dates de formation. Une formation dans votre entreprise dynamise votre équipe, séduit vos clients et améliore votre chiffre d'affaires.

### À qui s'adresse cette formation

Aux dirigeants et salariés d'entreprises artisanales de boucher charcutier traiteur boutique :

- Chef d'entreprise
- Responsable de laboratoire
- Salariés en production au laboratoire
- Salariés polyvalents laboratoire / magasin

### Objectif de la formation

Fabriquer de nouveaux produits pour améliorer l'attractivité de son offre d'artisan traiteur en boutique.

### Prérequis

Prérequis matériel : laboratoire équipé selon la liste fournie lors de la demande de formation.  
Prérequis de niveau : parler et comprendre le français.

### Objectifs pédagogiques

Organiser la fabrication des nouvelles recettes en s'appuyant sur les fiches techniques.  
Maîtriser les techniques de fabrication utilisées pour l'élaboration des nouvelles recettes.  
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication selon le GBPH des BCT.

### Présentation du formateur

M. Jean-François BRICAUD  
Formateur en organisation de production et techniques de fabrication de produits traiteur pour les artisans des métiers de bouche.  
Chef d'entreprise Artisan Charcutier Traiteur pendant 27 ans à Antibes.



### Organisation de la formation

**Durée** : 14 heures sur 2 jours consécutifs  
**Dates de formation** : définies avec l'entreprise  
**Horaires** : 7 heures par jour – Horaires selon les plannings de l'entreprise  
**Lieu de formation** : dans votre entreprise  
**Nombre de participants** : de 3 à 5 participants  
**Coût par stagiaire** : 700 € HT (soit 50 €/h HT)

#### Modalités et délais d'accès :

Pour organiser une formation dans votre entreprise, prenez contact avec M. Bricaud par téléphone au 06 14 01 01 56.  
Prévoir un minimum de 4 à 12 semaines pour organiser l'administratif auprès de vos financeurs et mettre en place la formation dans votre entreprise.

#### L'accessibilité et l'adaptation aux PSH :

Au cas par cas en fonction des besoins d'adaptation de la personne.

### Réalisation pédagogique

**Modalités pédagogiques** : Présentiel dans le laboratoire de l'entreprise

**Méthodes pédagogiques** : Exposé interactif. Démonstration. Mise en pratique par le stagiaire sous l'encadrement du formateur.  
**Dégustation** : analyse des qualités organoleptiques – Contrôle de la qualité des produits fabriqués. Méthode interrogative : pour évaluer le niveau des stagiaires, leurs connaissances des règles d'hygiène et les acquis de la formation.

**Moyens pédagogiques** : Les fiches techniques sous format papier et sous format Excel. Les fiches mémo sur les thèmes abordés pendant la formation : les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication, les allergènes, le refroidissement des produits, les barèmes de cuisson...  
**Photos des produits à réaliser** (servant de modèle dans la réalisation des recettes pour visualiser l'objectif à atteindre)

**Évaluations des acquis** : Grille d'évaluation des objectifs pédagogiques détaillée selon les exercices à réaliser.

**Mesure de la satisfaction des stagiaires** : Questionnaire d'évaluation de la satisfaction des stagiaires

**Suivi des stagiaires** : Émargement par demi-journée

**Sanction de la formation** : Certificat de réalisation de la formation



## Organisme de formation JFCB

Contact : M. Jean-François Bricaud

☎ : 06.14.01.01.56

@ : j-francois.bricaud@wanadoo.fr

## PROGRAMME DE FORMATION

### Contenu de la formation

#### Formation réalisée dans le laboratoire de l'entreprise des stagiaires.

##### Jour 1

###### Partie 1 : durée 4 h

Présentation de la formation.

Découverte des fiches techniques des nouveaux produits qui seront fabriqués pendant la formation.

Organisation de la production sur 1 ou 2 jours suivant les recettes.

Réalisation des préparations (légumes, viandes...)

Élaboration des cuissons selon les différentes recettes et rappel des barèmes de cuisson à respecter pour garantir les qualités organoleptiques et la sécurité sanitaire.

Refroidissement des produits et rappel du cadre réglementaire sur le refroidissement et la remise en température.

###### Partie 2 : durée 3 h

Montage et assemblage des produits

Glaçage, Découpe, Portionnage

Décoration

Synthèse de la journée et présentation du contenu du deuxième jour de formation.

##### Jour 2

###### Partie 1 : durée 4 h

Présentation en magasin des produits fabriqués la veille.

Analyse organoleptique des produits par l'équipe de fabrication et de vente.

Échange sur l'argumentation de vente des nouveaux produits.

Finalisation de la fabrication des autres recettes en autonomie sous l'encadrement du formateur :

Rappel sur l'organisation de la production.

Réalisation des préparations (légumes, viandes...)

Élaboration des cuissons selon les différentes recettes

Refroidissement des produits

Évaluation des acquis de la formation

###### Partie 2 : durée 3 h

Montage et assemblage des produits

Glaçage, Découpe, Portionnage

Décoration

Présentation au magasin

Synthèse de la formation

Évaluation de la satisfaction des stagiaires.

Suivi à 2 ou 3 mois pour évaluer les résultats obtenus suite à la formation.

#### Les recettes du stage :

L'entreprise choisira 8 recettes dans « Carte Traiteur » proposée par le formateur en amont de l'inscription définitive à la formation.

Le bon d'économat sera envoyé à l'entreprise une dizaine de jours avant la date de formation.



## Organisme de formation JFCB

Contact : M. Jean-François Bricaud

☎ : 06.14.01.01.56

@ : j-francois.bricaud@wanadoo.fr

### PROGRAMME DE FORMATION

2024



## CARTE TRAITEUR BOUTIQUE – PRINTEMPS ÉTÉ

Par Jean-François BRICAUD

Choisissez les 8 recettes à réaliser pendant votre formation

### PRODUITS POUR APÉRITIFS

- Cake jambon gruyère
- Cake roquefort/noix
- Cake saumon fumé
- Cake tomate/chèvre
- Cappuccino de carotte à l'anis
- Houmous
- Mini verrine avocat/crabe
- Mini verrine fondant de tomate cappuccino de chèvre
- Mini verrine mascarpone/crabe/fines herbes
- Mini verrine pomme/pamplemousse/emmental
- Mini verrine morue parmentière
- Mini verrine tartare saumon
- Pain surprise
- Rillettes de saumon
- Tapenade

### ENTRÉES

- Entremet saumon fumé, concombre et crème mascarpone
- Fondant de tomate au piment d'Espelette et cappuccino de chèvre
- Gâteau de thon et son coulis de tomate (produit d'appel)
- Meli melon, tomate et sa vinaigrette balsamique.
- Mille feuilles tomates, ricotta de vache, vinaigrette balsamique.
- Sablé Nordique
- Terrine de raie à l'orange
- Terrine provençale
- Verrine avocat/crabe/pamplemousse

### SALADES

- Africaine (cœur de palmier/tomate/concombre/jambon...)
- Louisiane (ananas/orange/avocat/sucrine...)
- Pascaline (PDT/saumon cuit/œufs/tomate ...)
- Riz/pamplemousse (maïs/riz/pamplemousse/crevette ...)



## Organisme de formation JFCB

Contact : M. Jean-François Bricaud

☎ : 06.14.01.01.56

@ : j-francois.bricaud@wanadoo.fr

## PROGRAMME DE FORMATION

### PÂTISSERIES SALÉES

- Feuilleté saumon sauce normande
- Focaccia
- Pissaladière
- Quiches ...
- Tarte croustillante (chèvre/courgette/tomate)

### VIANDES

- Filet de veau en croûte
- Jarret de veau grémolata
- Suprême de poulet au citron, sauce citronnelle
- Tagine de veau et carottes à l'orange
- Gâteau d'agneau aux aubergines
- Vianes froides** : Blanc de poulet estragon (indispensable l'été !)

### POISSONS

- Cannelloni de saumon/poireau
- Gigot de lotte au coulis de langoustine
- Tomate farcie à l'effilochée de raie

### LÉGUMES

- Comptée de courgette/aubergine
- Courgette Antiboise
- Fondant de pomme de terre
- Gratin du soleil
- Verrine polenta crémeuse/fine ratatouille

### DESSERTS

- Cake au citron
- Far Breton
- Gâteau de riz comme grand-mère
- Gâteau du voyage (rhum)
- Risotto crémeux aux fruits rouges
- Tarte au citron



## Organisme de formation JFCB

Contact : M. Jean-François Bricaud

☎ : 06.14.01.01.56

@ : j-francois.bricaud@wanadoo.fr

## PROGRAMME DE FORMATION

### MES PROPOSITIONS DE CHOIX

Par Jean-François BRICAUD

#### PROPOSITION 1

1. Cake roquefort/noix
2. Fondant de tomate au piment d'Espelette et capuccino de chèvre
3. Mille feuilles tomates, ricotta de vache, vinaigrette balsamique.
4. Tarte croustillante (chèvre/courgette/tomate)
5. Tagine de veau et carottes à l'orange
6. Blanc de poulet estragon (indispensable l'été !)
7. Cake au citron
8. Risotto crémeux aux fruits rouges

#### PROPOSITION 2

1. Cake jambon gruyère
2. Gâteau de thon et son coulis de tomate (produit d'appel)
3. Terrine de raie à l'orange
4. Focaccia
5. Blanc de poulet estragon (indispensable l'été !)
6. Tomate farcie à l'effilochée de raie
7. Gratin du soleil
8. Risotto crémeux aux fruits rouges



## Organisme de formation JFCB

Contact : M. Jean-François Bricaud

☎ : 06.14.01.01.56

@ : j-francois.bricaud@wanadoo.fr

## PROGRAMME DE FORMATION

2024

## TECHNIQUES DE VENTE EN BOUTIQUE – ARTISAN CHARCUTIER TRAITEUR

CRÉA-2023-12

### Les points forts de cette formation

Cette formation, personnalisée à vos besoins, sera réalisée dans votre entreprise. Elle vous permettra de maîtriser les techniques de vente adaptées aux offres des artisans charcutiers traiteurs. Une formation dans votre entreprise dynamise votre équipe, séduit vos clients et améliore votre chiffre d'affaires.

### À qui s'adresse cette formation

Aux dirigeants et salariés d'entreprises artisanales de charcutier traiteur boutique :

- Chef d'entreprise
- Responsable magasin
- Vendeuse, vendeur
- Salariés polyvalents laboratoire / magasin

### Objectif de la formation

Maîtriser les fondamentaux des techniques de vente dans une boutique artisanale de Charcutier Traiteur.

### Prérequis

Prérequis de niveau : parler et comprendre le français.

### Objectifs pédagogiques

Informier et conseiller la clientèle comme un professionnel artisan  
Présenter les vitrines de manière attractive en respectant la réglementation.  
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en vente.

### Présentation de la formatrice

Mme Corinne BRICAUD  
Formatrice en vente et management des équipes de vente pour les artisans des métiers de bouche et spécifiquement les Charcutiers Traiteurs.  
Chef d'entreprise Artisan Charcutier Traiteur pendant 27 ans à Antibes.



### Organisation de la formation

**Durée** : 14 heures sur 2 jours consécutifs  
**Dates de formation** : définies avec l'entreprise  
**Horaires** : 7 heures par jour – Horaires selon les plannings de l'entreprise  
**Lieu de formation** : dans votre entreprise  
**Nombre de participants** : de 2 à 3 participants  
**Coût par stagiaire** : 700 € HT (soit 50 €/h HT)

**Modalités et délais d'accès** :  
Pour organiser une formation dans votre entreprise, prenez contact avec M. Bricaud par téléphone au 06 14 01 01 56.  
Prévoir un minimum de 4 à 12 semaines pour organiser l'administratif auprès de vos financeurs et mettre en place la formation dans votre entreprise.

**L'accessibilité et l'adaptation aux PSH** :  
Au cas par cas en fonction des besoins d'adaptation de la personne.

### Réalisation pédagogique

**Modalités pédagogiques** :  
Présentiel dans l'entreprise du stagiaire

**Méthodes pédagogiques** :  
Exposé interactif  
Démonstration  
Mise en pratique  
Co-construction (livret conseil)

**Moyens pédagogiques** : Livret stagiaire composé de fiches mémo sur les thèmes abordés pendant la formation.

**Évaluations des acquis** : Grille d'évaluation des objectifs pédagogiques détaillée selon les exercices à réaliser.

**Mesure de la satisfaction des stagiaires** : Questionnaire d'évaluation de la satisfaction des stagiaires

**Suivi des stagiaires** : Émargement par demi-journée

**Sanction de la formation** : Certificat de réalisation de la formation



## Organisme de formation JFCB

Contact : M. Jean-François Bricaud

☎ : 06.14.01.01.56

@ : j-francois.bricaud@wanadoo.fr

## PROGRAMME DE FORMATION

### Contenu de la formation

#### Formation réalisée dans l'entreprise des stagiaires.

##### Jour 1

###### Partie 1 : durée 4 h

Présentation de la formation.

L'espace de vente :

La présentation des vitrines : ce que voit le client

Les points forts et les axes d'amélioration

La présentation des plats : l'harmonie visuelle : couleurs, volumes, attractivité ...

L'espace de vente : les zones réfrigérées et les zones à températures ambiantes

###### Partie 2 : durée 3 h

La communication sur le lieu de vente :

L'affichage obligatoire

La communication commerciale

La communication informative

Synthèse de la journée et présentation du contenu du deuxième jour de formation.

##### Jour 2

###### Partie 1 : durée 3 h

L'argumentation commerciale

Le conseil aux clients

Pérenniser ses connaissances et les transmettre grâce à la mise en place d'un livret des produits de l'entreprise.

###### Partie 2 : durée 4 h

Mettre en place une animation commerciale :

Présentation des produits en vitrine

Réalisation des supports de communication

Argumentation commerciale

Dégustation

Évaluation des acquis de la formation

Synthèse de la formation et axes d'améliorations à mettre en place.

Évaluation de la satisfaction des stagiaires.

Suivi à 2 ou 3 mois pour évaluer les résultats obtenus suite à la formation.