

# PROGRAMME : GESTIONNAIRE D'UN CENTRE DE PROFIT



## DÉROULEMENT

### 1 Module Boulangerie– Mise en pratique

- Le cycle de fabrication d'une baguette
- Les bases de fabrication de tous les pains spéciaux
- Les différents types de farine
- Les bases du pétrissage / du façonnage
- Savoir cuire les baguettes
- Comprendre les cycles et le rythme
- Connaissance sommaire du matériel de boulangerie et du mode de nettoyage (four, pétrin, diviseuse, batteur, façonneuse, fermento-levain)
- Savoir régler les chambres de pousse
- Savoir allumer et régler le four à sole
- Nettoyage zone et respect plan de nettoyage
- Tenue du cahier de production

### 2 Module Production « Snacking » – Mise en pratique

- Savoir-faire tous les appareils
- Savoir faire les tartes (sucrées et salées) / les pizzas / les sandwiches / les salades
- Savoir plaquer et cuire la viennoiserie
- Savoir utiliser le matériel et comment le nettoyer (four pizza, four ventilé, chambre de pousse, presse à pizza, lave-vaisselle, balances, machine à napper)
- Le nettoyage de la zone
- Comprendre les méthodes, le rythme et les cycles de production
- Vérification DLC marchandises Frigo

### 3 Module Vente – Mise en pratique

- Savoir-faire tous les appareils
- Savoir faire les tartes (sucrées et salées) / les pizzas / les sandwiches / les salades
- Savoir plaquer et cuire la viennoiserie
- Savoir utiliser le matériel et comment le nettoyer (four pizza, four ventilé, chambre de pousse, presse à pizza, lave-vaisselle, balances, machine à napper)
- Le nettoyage de la zone
- Comprendre les méthodes, le rythme et les cycles de production
- Vérification DLC marchandises Frigo

### 4 Module Gestion d'un centre de profit en alimentation– Partie théorique en salle de formation

#### Jour 1 : Informatique

- Gestion caisse
- Préparation et Dépôt Loomis

#### Jour 2 : Hygiène / Qualité

- Contrôle planning nettoyage
- Formation référent hygiène
- Formation E-pack
- Contrôle règle d'hygiène

#### Jour 3 : Achats

- Passage commande TGT/ farine / viennoiserie
- Réception fournisseur
- Contrôle facture / Demande d'avoirs
- Compte d'exploitation
- Marges théoriques
- Inventaire + Feuille d'échange

#### Jour 4 : Gestion opérationnelle

- Statistiques
- Objectifs promo et animation
- Comprendre la mission globale et l'importance du management de proximité d'un Responsable Magasin
- Lecture & connaissance du manuel opérationnel

#### Jour 5 : Ressources Humaines

- Comprendre les missions du RP
- Réalisation des emplois du temps
- Maîtrise des feuilles horaires
- Calcul et maîtrise de la productivité horaire
- DUE – Contrats de travail – Visite Médicale
- Gestion d'un accident de travail
- Assistez et préparer un entretien avec un salarié
- Documents obligatoires

### 5 Évaluation finale

### 5 Mise en situation en centre de profit

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Questionnaire d'entrée et de fin de formation
- Grilles de suivi des actions menées en auto-évaluation en continue sur la formation