

PROGRAMME DE FORMATION

« ANIMATEURS HUITRES – FORMATION PRESENTIELLE »

Objectifs

L'objectif de cette formation est d'amener le stagiaire à acquérir les connaissances théoriques et pratiques nécessaires à l'animation d'un stand d'huitres en GMS

Public et prérequis

Public concerné : aucune expérience requise

Durée

L'action « ANIMATEURS HUITRES » sera d'une durée de 3 jours, réparties comme suit :

- 1 jour de cours théorique
- 2 jours de travaux pratiques en situation.

Une journée comprend 8 heures de formation.

Moyens pédagogiques et d'encadrement

Les moyens pédagogiques et d'encadrement mis en œuvre :

- Formation présentielle en salle avec vidéoprojecteur
- Etude et analyse de cas concrets
- Jeux de rôles et de mise en scènes
- Mise en situation réelle sur un stand d'huitre
 - Animation
 - Mise en place de l'étalage
 - Ouverture d'huitres
 - Faire déguster les huitres

La formation sera assurée par des animateurs huitres et des écaillers de niveau experts

Contenu

Module 1 : Les connaissances techniques de bases

- Savoir reconnaître les différents types d'huitre vendus en GMS
- Les caractéristiques des huitres (taille, âge, consommation, conservation)
- Préparation et techniques d'ouverture des différents types d'huitres
- Méthode d'organisation de l'étalage des huitres par origine
- Méthode de mise en œuvre des plateaux d'huitres
- Fonctionnement des balances électroniques
- Règles d'hygiène et de sécurité en GMS

Module 2 : Focus sur les huitres Marennes Oléron

- Les caractéristiques de la Fines de Claires
- Les caractéristiques de la Spéciale de Claires
- Les caractéristiques de la Label rouge
- Les caractéristiques de la Pousse en Claires

Module 3 : Animation du stand

- Développer l'argumentaire de vente d'huitres
- Conseiller les clients sur la préparation des huitres
- Intéresser, divertir et attirer le consommateur vers le stand d'huitres

Module 4 : Mise en pratique en situation réelle sur site

- Organiser le stand d'huitres
- Ouvrir et préparer les huitres
- Dresser un plateau de dégustation d'huitres
- Utiliser les balances électroniques
- Conseiller les consommateurs
- Animer et attirer les clients vers le stand d'huitres

Suivi et évaluation

Outils de suivi mis en œuvre au début de la formation :

- Feuille de présence émargée par les stagiaires

Outils d'évaluation mis en œuvre au terme de la formation :

- Questions écrites de type QCM
- Mises en situation dans le stand d'huitres d'un rayon poissonnerie

Contact

Salwa MOUDJARI

Président de CANASTELE RH

1 Avenue de la résistance, 33310 LORMONT

Tel : 06.61.90.58.92

