

# Présentation Offres Mets Conseils

CLUB RH - 07/06/22



**MetsConseils**

Transformez vos serveuses  
en vendeuses



# LA DIRIGEANTE - GERALDINE PORCHER

*« Je suis animée depuis ma plus tendre enfance par deux passions. J'ai hérité de ma mère le goût de la bonne cuisine et de mon père le goût du commerce »*

Quelques étapes de mon parcours :

- ☞ Le monde du recrutement avec Adia/Adecco
- ☞ Le monde de la presse avec Le Figaro
- ☞ Le monde de l'immobilier avec une Foncière et sa gestion de projets
- ☞ Et enfin la révélation avec le monde de la Gastronomie avec la direction commerciale de deux glaciers-pâtisseries artisanaux - Raimo à Paris et Octave à Toulouse
- ☞ Et depuis 2014, fondatrice de Mets Conseils.





*“Transformez les serveuses en vendeuses”*

Mets Conseils a à cœur de valoriser le métier de vendeuse en Boulangerie.

C'est la force de vente d'une Boulangerie-Pâtisserie qui peut vraiment faire la différence.

Pour nous, la vente est au centre du développement du CA grâce aux talents de proposition des équipes de vente, c'est encore elle qui va créer l'envie de revenir pour ce sourire sincère et cette envie de faire plaisir.

En Bref : nous accompagnons nos clients à investir dans leurs équipes de vente!

# NOS THEMES DE FORMATION



**MetsConseils**

Transformez vos serveuses  
en vendeuses



## NOS "BEST" FORMATIONS



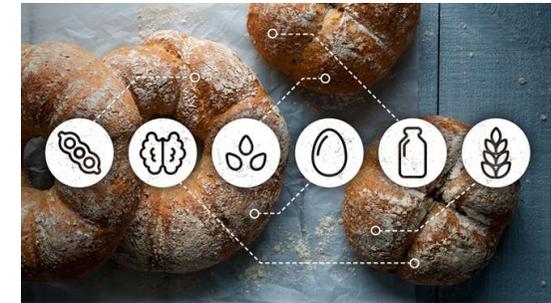
### UNIVERS DE LA BOUTIQUE

- La vente en boulangerie : des fondamentaux à l'additionnel
- Développez votre CA avec les ventes additionnelles
- Vendre avec la méthode 4colors®
- Les bases et audit du point de vente
- Mettre en place une stratégie de Merchandising efficace...



### MANAGEMENT

- Les fondamentaux du management
- Manager Coach
- Manager avec la méthode 4colors®
- Bien recruter et intégrer les collaborateurs ...



### HYGIÈNE/ RÉGLEMENTATION

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en Boulangerie Pâtisserie
- Affichage/Etiquetage
- Le document unique...

# NOS MODALITES DE FORMATION



**MetsConseils**

Transformez vos serveuses  
en vendeuses

Le parcours de formation est co-créer avec le commanditaire et peut se faire selon différentes modalités. Nous allons toujours chercher le parcours le plus engageant.

## DISTANCIEL

- E-learning
- Classe virtuelle
- Blended



## PRESENTIEL

- Intra entreprise
- Inter entreprise



# LA PRISE EN CHARGE DES FORMATION

Mets Conseils est enregistré à la Direccte et est certifié QUALIOPPI (nous répondons à 32 critères de qualité), à ce titre nos formations peuvent être prise en charge par votre organisme collecteur.



**MetsConseils**

Transformez vos serveuses  
en vendeuses



# LES AUTRES OFFRES

---



**MetsConseils**  
Transformez vos serveuses  
en vendeuses



## LEARNING TRIP

Découverte et analyse sur une journée de divers concepts parisiens innovants pour comprendre les éléments clés de la réussite.



## CONFERENCE

Géraldine anime des conférences-ateliers dynamiques et ludiques, impliquant et impactant le public. Ces conférences ont pour but de pousser ce public à passer à l'action.



## ONBOARDING

Définir un parcours d'intégration, Accompagner la préparation de l'arrivée de nouveaux collaborateurs dans une entreprise au travers d'outils.



**MetsConseils**  
Transformez vos serveuses  
en vendeuses

# LES AUTRES OFFRES



## CLIENT MYSTERE

Un formateur expert visite anonymement pour faire un état des lieux objectif de l'expérience client à un instant T. Il s'assure que les procédures sont respectées.



## ACCOMPAGNEMENT A L'OUVERTURE

Organisation et préparation des outils nécessaires à l'ouverture d'une nouvelle boutique. Accompagnement sur le terrain les premiers jours.



## DIAGNOSTIC BOUTIQUE

Rencontre avec le gérant et visite de 3h d'un formateur en boutique pour analyser et mettre en place un plan d'actions visant à amener à des changements structurants.



## FORMATION DE FORMATEUR

Accompagner des professionnels qui maîtrisent leur contenu et souhaitent se former à l'animation et à la conception de formation.

# L'EQUIPE INTERNE

**LAËTITIA JEUFFRAIN**  
Coordinatrice de formation

Administratif,  
commercial, relations formateurs

[ljeuffrain@metsconseils.com](mailto:ljeuffrain@metsconseils.com)  
06 16 83 73 47



**GÉRALDINE PORCHER**  
Fondatrice et dirigeante

Responsable pédagogique,  
handicap, commercial, technique

[gporcher@metsconseils.com](mailto:gporcher@metsconseils.com)  
07 82 56 21 87

# NOTRE EQUIPE PEDAGOGIQUE



Pour garantir la qualité de nos formations, nous mobilisons des formateurs sur toute la France. Leur atout principal : associer des connaissances pointues dans le domaine de la Boulangerie Pâtisserie et un excellent savoir-faire pédagogique.



# L'OFFRE SPECIALE POUR VOS ADHERENTS DE LA FEB



Nos tarifs ne sont pas fixes et dépendent de nombreux facteurs : nombre de stagiaires, formation intra-entreprise ou inter-entreprise, frais de déplacement, prise en charge Opco ...

Il est donc difficile pour nous de donner un % de remise pour vos adhérents.

Nous vous proposons d'offrir 45 min de coaching/formation en visio ou téléphone par tranche de 1 000€ HT d'achat.

Il s'agit là d'un moment privilégié en one to one pour repartir avec des conseils, recommandations pratiques.

Les thématiques seront sur le sujet de leur choix (vente, management, communication, hygiène, affichage/étiquetage...)

## METS CONSEILS

[www.metsconseils.com](http://www.metsconseils.com)

[contact@metsconseils.com](mailto:contact@metsconseils.com)

Votre contact :

Géraldine PORCHER

07 82 56 21 87

[gporcher@metsconseils.com](mailto:gporcher@metsconseils.com)

Siret : 811 309 012 000 37

Organisme de Formation enregistré

sous le numéro : 11950581495



# COORDONNÉES