

# Présentation Offres Mets Conseils

23/05/24



**MetsConseils**

Transformez vos serveuses  
en vendeuses



LES ENTREPRENEURS  
DE BOULANGERIE



**METS  
CONSEILS**

# 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”*

Depuis 2014, 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!**



**MetsConseils**  
Transformez vos serveuses  
en vendeuses

# NOS THEMES DE FORMATION

## NOS "BEST" FORMATIONS



### UNIVERS DE LA BOUTIQUE

- La vente en boulangerie : des fondamentaux à l'additionnel
- Développez votre CA avec les ventes additionnelles
- Du grain au pain : connaître ses produits pour mieux les vendre
- Mettre en place une stratégie de Merchandising efficace...



### MANAGEMENT

- Les fondamentaux du management
- Manager Coach
- Bien recruter et intégrer les collaborateurs ...



### HYGIÈNE/ RÉGLEMENTATION

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

# 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.

# NOS MODALITES DE FORMATION

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

## CLASSE VIRTUELLE



## PRESENTIEL



# NOS MODALITES DE FORMATION – e-learning

Création sur mesure  
de parcours  
d'intégration  
possible

## Boostez votre CA avec les ventes additionnelles 🍷 🍷 (version 2)

Comment booster votre chiffre d'affaires? Dans cette formation vos équipes apprendront les clés et les techniques à mettre en place pour développer le CA grâce aux techniques de ventes additionnelles.

240,00 € [Voir la formation](#)

## Développez vos ventes de Snacking 🥪 🥗

Développer vos ventes de snacking en mettant en œuvre les bonnes stratégies dans votre boutique : c'est ce que vous apprendrez dans cette formation e-learning.

280,00 € [Voir la formation](#)

## Les clés du merchandising pour réussir ses ventes en Boulangerie-pâtisserie 🍞 🍰

Cette formation s'adresse aux managers/dirigeants qui souhaitent mettre en place des techniques de merchandising pour développer leur CA, fidéliser leurs clients et se différencier des concurrents.

290,00 € [Voir la formation](#)

## Comment attirer, recruter et intégrer des talents en Boulangerie pour éviter le turnover des équipes ! 🇺🇸

De la définition du besoin en recrutement à l'arrivée dans l'entreprise du collaborateur : toutes les étapes pour anticiper les risques de turnover de votre équipe. Mettez vous en action!

200,00 € [Voir la formation](#)

A VENIR : Du grain au pain : connaitre ses produits pour mieux les vendre! 🧑🍳 🍞

# LA PRISE EN CHARGE DES FORMATIONS

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



**MetsConseils**

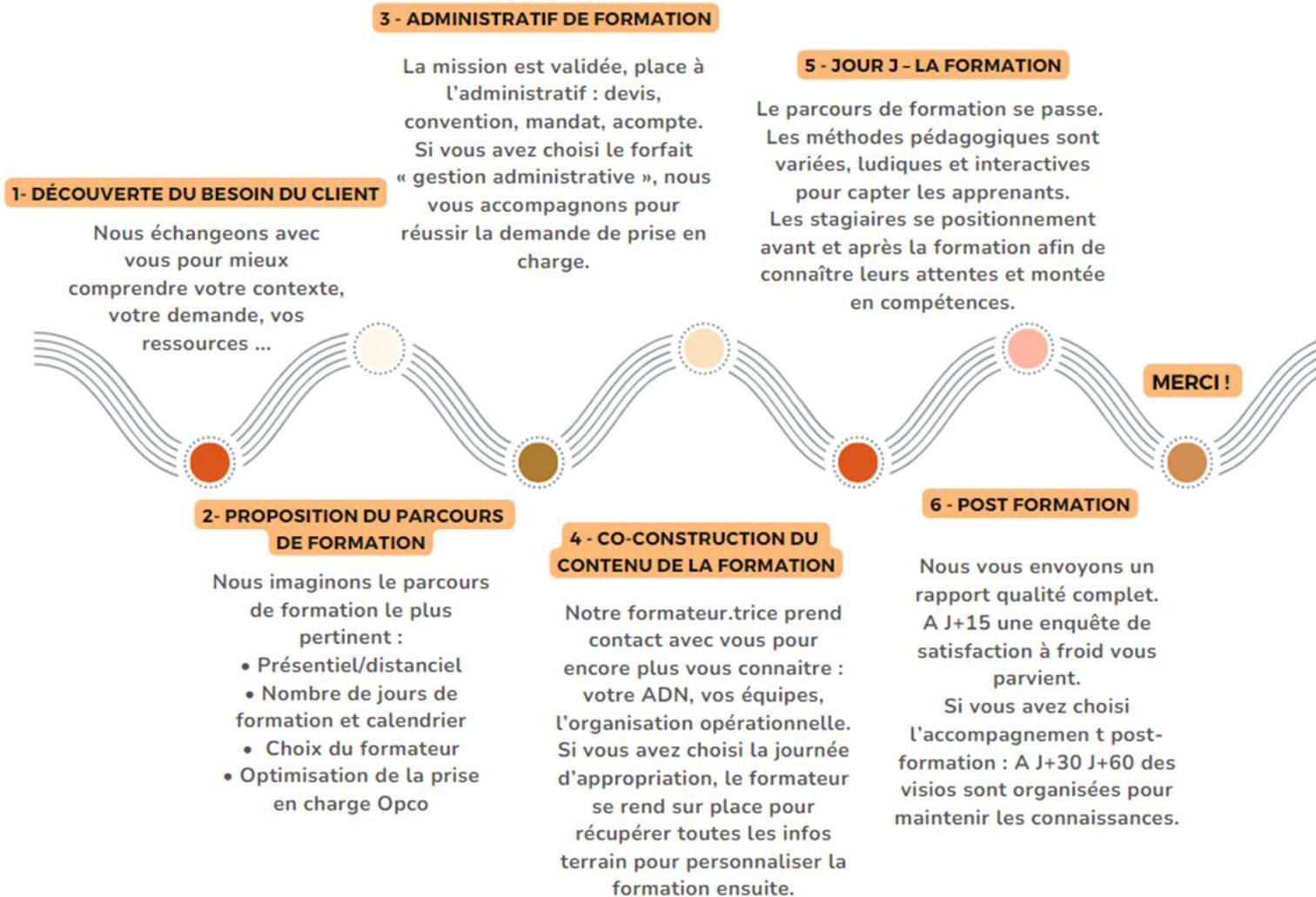
Transformez vos serveuses  
en vendeuses



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



# COMMENT S'ORGANISE UNE FORMATION



# NOTRE EQUIPE PEDAGOGIQUE



Pour garantir la qualité de nos formations, nous mobilisons les meilleurs formateurs en Boulangerie-Pâtisserie sur toute la France.

**Leur atout principal :** associer des connaissances pointues dans le domaine de la Boulangerie Pâtisserie et un excellent savoir-faire pédagogique.

Ils connaissent parfaitement les questions que vous rencontrez tous les jours dans votre métier. Pour certains, ils ont été patrons/patronnes de Boulangerie Pâtisserie, d'autres ont accompagné des réseaux de Boulangerie.





**LE  
PARTENARIAT**

# CERTAINS DE VOS ADHÉRENTS NOUS ONT DÉJÀ FAIT CONFIANCE



# L'OFFRE SPECIALE POUR IES ADHERENTS DE LA FEB



Nous offrons 45 min de coaching/formation en visio ou téléphone par tranche de 2 000€ HT d'achat sur des formations en intra-entreprise.

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, relation client, management, communication, hygiène, affichage/étiquetage...)



**NOTRE  
ACTUALITE**



# Boulangeries-pâtisseries : préparez-vous aux contrôles sanitaires renforcés pour les JO 2024

L'hygiène alimentaire sous les projecteurs : Une priorité absolue pour les boulangeries et pâtisseries avant les JO Paris 2024 !

À l'approche des Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024, l'attention se porte sur l'hygiène alimentaire dans les commerces, avec une intensification des opérations de contrôle à travers toute la France.

Les inspecteurs de l'hygiène mènent des contrôles inopinés, mettant en lumière les manquements aux règles d'hygiène qui peuvent conduire à des fermetures administratives. La présence de denrées périmées, des locaux insalubres ou encore l'absence de lave-mains sont autant de défauts qui doivent être corrigés pour garantir la sécurité des consommateurs.

Dans cette période de vigilance accrue, il est essentiel que les boulangeries et pâtisseries se préparent adéquatement.

Chez **Mets Conseils**, nous nous engageons à fournir des formations spécialisées en hygiène alimentaire pour aider nos clients à se conformer aux normes les plus strictes et à garantir la sécurité de leurs produits.

Venez-vous former le mercredi 05/06/24 de 14h30 à 17h30 – 180€ HT

Ensemble, assurons la sécurité alimentaire et le bien-être des consommateurs, tout en garantissant le succès durable de votre établissement.

➡ Pour vous inscrire, c'est par ici :

05/06 : <https://formations.metsconseils.com/formations/boulangeries-patisseries-preparez-vous-aux-contrôles-sanitaires-renforces-pour-les-jo-2024-copie>



# L'ART DE FORMER EN BOULANGERIE

## ateliers pratiques et innovants - les 08 ET 09/07/24



Formateurs, formatrices, animateurs de vente, de réseau, conseillers point de vente, formateurs Freelance.... Rendez-vous à Paris le 8 & 9 juillet prochain !

Participez à notre prochaine formation “L'art de former en vente en Boulangerie : ateliers pratiques et innovants” à Paris.

L'occasion de se rassembler, échanger et évoquer ensemble dans un lieu accueillant et chaleureux autour de plusieurs thématiques sur la journée du lundi 8 juillet.

#### 4 ateliers seront proposés durant la formation :

- Compléter sa boîte à outils de formateur avec des idées activités et techniques pédagogiques prêtes à l'emploi (présentiel et distanciel)
- L'Intelligence Artificielle au service de la formation et des formateurs, est-ce possible ?
- Atelier Pitch & Vidéo (ex pour par exemple la promotion d'une formation, se présenter à des stagiaires avant la formation...)
- Joie et galère de former en situation de travail

➔ <https://formations.metsconseils.com/formations/lart-de-former-en-vente-en-boulangerie>

Puis de se retrouver pour comprendre les techniques du merchandising via un Learning Trip pour découvrir et analyser ensemble des concepts parisiens qui innovent dans leur offre, leur organisation ou leur agencement le mardi 9 juillet

➔ <https://formations.metsconseils.com/formations/learning-trip-09072024>

⚠ Attention, places limitées à 20 personnes le 08 juillet et 15 personnes le 09 juillet !



**GERALDINE PORCHER**

07 82 56 21 87

gporcher@metsconseils.com

**METS CONSEILS**

www.metsconseils.com

Siret : 811 309 012 000 37

Organisme de Formation enregistré  
sous le numéro : 11950581495 – cet  
enregistrement ne vaut pas agrément  
de l'état.



**COORDONNÉES**