



**LVJ CONSEILS**  
JALLAY Laëtitia  
11 chemin du Bon Temps  
30250 JUNAS  
[lvjconseils@gmail.com](mailto:lvjconseils@gmail.com)  
06.85.44.08.40

## FORMATION : « Booster votre CA grâce à l'animation commerciale »

Dernière version :12/01/2026

Faites de votre boutique un lieu vivant et inspirant ! Cette formation vous accompagnera dans la création d'animations commerciales qui valorisent vos produits, renforcent la relation client et dynamisent vos ventes. Vous apprendrez à planifier vos actions, à mobiliser vos équipes et à transformer chaque visite en véritable expérience gourmande.

### **Objectifs pédagogiques :**

- Expliquer l'intérêt stratégique de l'animation commerciale pour l'entreprise.
- Mettre en œuvre des actions commerciales visibles et impactantes pour stimuler l'achat immédiat.
- Concevoir et organiser un programme d'animations cohérent pour impliquer l'équipe et assurer la régularité des actions.
- Optimiser les dégustations et la mise en avant des produits clés pour améliorer la rentabilité et encourager le retour client.

### **Publics ciblés**

- Vendeurs (ses)
- Responsable de vente / Manager d'équipe
- Dirigeants/Dirigeantes

### **Prérequis**

- Aucun prérequis

### **Contenu:**

- 1. Les enjeux de l'animation commerciale**
  - o Pourquoi animer sa boulangerie/pâtisserie
  - o L'expérience client
  - o Différenciation et image de marque
  - o Implication et motivation des équipes
- 2. Construire un mini calendrier d'animations commerciales**
  - o Identifier les moments forts (vacances, météo, nouveautés, flux horaires)
  - o Les différentes animations
  - o Apprendre à créer des objectifs adaptés et mesurables
- 3. La dégustation active**
  - o Choisir le bon produit et au bon moment
  - o Comment faire tester *sans forcer* (Posture, sourire, phrases d'accroche)
  - o Différence entre dégustation passive et dégustation active
- 4. Valorisation des produits**
  - o Merchandising simple et efficace : zones chaudes, affiches, vitrines attractives.
  - o Le storytelling autour du produit : origine, recette, savoir-faire artisanal.

### **LVJ CONSEILS**

Entreprise individuelle Laetitia JALLAY  
11 chemin du Bon Temps – 30250 JUNAS

Numéro SIRET : 92346052100027 Enregistré sous le n° 76341271034 Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.



**LVJ CONSEILS**

JALLAY Laëtitia

11 chemin du Bon Temps

30250 JUNAS

[lvjconseils@gmail.com](mailto:lvjconseils@gmail.com)

06.85.44.08.40

## Durée et modalité de déroulement

Durée de la formation : 14.00 heures – 2.00 jours

Modalité de déroulement : En présentiel

Rythme de la formation : En continue

Lieu de la formation : Pour plus de détails se reporter à la convention de formation.

## Modalités pédagogiques

- Support pédagogique remis aux participants.
- Apports théoriques
- Atelier pratiques en groupe
- Analyse de cas concret

## Suivi et moyens d'évaluations

•Feuilles de présence

•Évaluation des acquis tout au long de la formation à travers des activités pratiques et exercices adaptés aux objectifs.

•Formulaires d'évaluation de la formation

•Certificat de réalisation de l'action de formation

## Modalités d'accès et encadrement

### Intervenant

La formation sera assurée par JALLAY Laetitia experte dans le secteur de la Boulangerie et restauration.

20 ans d'expériences dans le domaine de la boulangerie Pâtisserie.

### Délai et modalités d'accès

Inscription sous 30 jours après analyse du besoin par visio ou par téléphone. La convention de formation doit être signée au plus tard 30 jours avant le début de la formation, la date et le lieu seront définis en fonction de vos disponibilités.

### Aménagement session

Accessible aux personnes en situation d'handicap, pour plus de renseignements, veuillez contacter la Référente Handicap Laetitia JALLAY par email : [lvjconseils@gmail.com](mailto:lvjconseils@gmail.com) ou par téléphone : 06.85.44.08.40

### Condition Tarifaire

Tarif indicatif : à partir de 900€ HT / jour (7H)

*(Tarif forfaitaire journalier, quel que soit le nombre de participants.)*

*Tarif ajusté selon les besoins spécifiques de l'entreprise.*

*Un devis personnalisé est systématiquement établi avant toute contractualisation.*

### ❖ Possibilité de financement : Me contacter

**Besoin de personnaliser cette formation ? Parlons-en ensemble et nous construirons une offre sur mesure !**

**LVJ CONSEILS**

Entreprise individuelle Laetitia JALLAY

11 chemin du Bon Temps – 30250 JUNAS

Numéro SIRET : 92346052100027 Enregistré sous le n° 76341271034 Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.