



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

## FORMATION : Le Merchandising en Boulangerie & Pâtisserie

### « Mettre en scène vos produits pour mieux vendre »

Dernière version :12/01/2026

Cette formation donne aux équipes des repères simples et concrets pour organiser, valoriser et faire évoluer le merchandising de la boutique tout au long de la journée, afin de faciliter la vente et améliorer l'expérience client.

#### **Objectifs pédagogiques :**

- Identifier les fondamentaux du merchandising en boulangerie/pâtisserie.
- Analyser le point de vente et le parcours client pour identifier les leviers d'attractivité et de dynamisation.
- Appliquer des techniques de merchandising adaptées aux temps forts de la journée pour faire vivre le magasin en continu
- Construire une organisation et des routines merchandising impliquant durablement les équipes

#### **Publics ciblés**

- Vendeurs / Vendeuses
- Responsable de vente / Manager d'équipe
- Dirigeants / Dirigeantes

#### **Prérequis**

- Aucun prérequis

La formation est conçue pour être directement applicable au quotidien dans les boutiques de boulangerie et pâtisserie.

#### **Contenu :**

- 1. Les fondamentaux du merchandising**
  - o Définition et les objectifs du merchandising (visibilité, compréhension, envie, achat)
  - o Les différents types de merchandising
  - o La méthode des 6 B de Kepner
- 2. Lire son point de vente et comprendre le parcours client**
  - o Zones chaudes / zones froides
  - o Flux clients et points d'arrêt visuel
  - o Le parcours client en boulangerie pâtisserie
  - o Impact de l'implantation sur le panier moyen
  - o Contraintes spécifiques : heures de pointe, libre-service, file d'attente
- 3. Faire vivre le magasin toute la journée**
  - o Les temps forts en boulangerie-pâtisserie
  - o Adapter le merchandising à chaque moment
  - o Créer de l'animation visuelle
- 4. Affichage, routines et implication des équipes**
  - o Affichages obligatoires et commerciaux
  - o Règles de lisibilité et cohérence visuelle
  - o Construire une routine merchandising (quotidienne, hebdomadaire, temps fort)
  - o Répartition et sensibilisation des rôles dans l'équipe

#### **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 illustrés par des exemples concrets du secteur.
- Études de cas issus de boulangeries-pâtisseries.
- Travail en sous-groupes
- Exercices interactifs
- Débriefings collectifs et analyses de pratiques.

## 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..

• Formulaire 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 personnes.*)

*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.