

			Niveau débutant		
Cours	Leçon	Activité (test ou module)	Parcours complet	Art de la table	Articles culinaire
<b>Introduction à la formation</b>					
		Introduction (pourquoi une formation, le story telling, boutique vs web, degré d'information des consommateurs)	X	X	X
		Présentation du programme de formation, de son fonctionnement et des principes de validation de compétences	X	X	X
<b>Introduction à l'Art de la table</b>					
		<b>Un petit peu d'histoire</b>	X	X	
		<b>L'art de recevoir</b>	X	X	
		<b>Comment dresser une table?</b>			
		Test de connaissance ante	X	X	
		Comment dresser une table qui vous ressemble	X	X	
		Dresser une table classique qui respecte les codes			
		Total look ou mix and match?	X	X	
		<b>La déco et l'art de la table</b>			
		Principes généraux de déco	X	X	
		Le rôle du vendeur: conseil déco	X	X	
		<b>Test de connaissance - validation de compétence</b>	X	X	
		<b>Pour en savoir plus (liens facultatifs)</b>	X	X	
<b>Introduction au Culinaire</b>					
		Les bases de la cuisson	X		X
		La base de préparation des sauces	X		X
		Autres bases	X		X
<b>Les produits</b>					
<b>Introduction à la formation produits</b>					
		Les savoir-faire français	X	X	X
		L'importance des labels (made in France, Limoges, Origine France agrantie...)	X	X	X
<b>Les couverts</b>					
		Test de connaissance ante	X	X	
		Les différents pièces d'une collection	X	X	
		Les ménagères	X	X	
		Les couverts en inox - technique de fabrication	X	X	
		Les couverts en inox - les différentes finitions (dont métal argenté)	X	X	
		Les couverts en inox - conseils d'entretien	X	X	
		Les couverts en inox - problématiques qualité			
		Les couverts couleur - technique de fabrication	X	X	
		Les couverts couleur - conseils d'entretien	X	X	
		Les couverts couleur - problématiques qualité			
		Les couverts: que savoir sur les labels "Thiers" et "Laguiolle"	X	X	
		Test de connaissance - validation de compétence	X	X	
<b>La vaisselle</b>					
		Test de connaissance ante	X	X	
		La vaisselle - les différentes pièces d'une collection (hors pièces de service)	X	X	
		La vaisselle - les différents matériaux	X	X	
		La vaisselle - techniques de fabrication	X	X	
		La vaisselle - les décors	X	X	
		La vaisselle - conseils d'entretien	X	X	
		Test de connaissance - validation de compétence	X	X	
<b>La verrerie et l'œnologie</b>					
		Test de connaissance ante	X	X	
		La verrerie - les différents matériaux, pour quels usages			
		La verrerie - Techniques de fabrication	X	X	
		La verrerie - Conseils d'entretien	X	X	
		Quelle forme pour quels usages?	X	X	

	La mixologie	X	X	
	Carafes, décanteurs, seaux et rafraichisseurs	X	X	
	Test de connaissance - validation de compétence	X	X	
<b>Les pièces de service</b>				
	A définir	X	X	
<b>Thé/café</b>				
	A définir	X	X	
<b>Les moulins (poivre et sel)</b>				
	A définir	X	X	X
<b>Les couteaux de cuisine</b>				
	Test de connaissance ante	X		X
	Les couteaux - les matériaux (céramique, acier doux, acier dur)	X		X
	Les couteaux - la fabrication	X		X
	Les couteaux - quel couteau pour quel usage (débutants: 6 couteaux + éplucheur)	X		X
	Les couteaux - conseils d'entretien	X		X
	Test de connaissance - validation de compétence	X		X
<b>La cuisson</b>				
	Test de connaissance ante	X		X
	Cuisson - Introduction (partir de l'usage)	X		X
	Cuisson - les matériaux	X		X
	Cuisson - quel matériau choisir pour quel usage?	X		X
	Cuisson - fabrication			
	Cuisson - les revêtements anti-adhérents	X		X
	Cuisson - les sources de chaleur	X		X
	Cuisson - conseils d'utilisation	X		X
	Cuisson - Conseils d'entretien	X		X
	Porcelaine à four / verre	X		X
	Test de connaissance - validation de compétence	X		X
<b>La préparation culinaire (ustensiles)</b>				
	Les 10 principaux outils	X		X
<b>La cuisine étrangère</b>				
	Les produits spécifiques aux cuisines étrangères	X		X
<b>La pâtisserie</b>				
	Test de connaissance ante	X		X
	Les moules - quel matériau pour quel usage	X		X
	Les moules - les différents types de moules	X		X
	Les moules - conseils d'entretien	X		X
	Les autres ustensiles de pâtisserie (poches, douilles...)	X		X
	Test de connaissance - validation de compétence	X		X
<b>La conservation</b>				
	Conservation - les différents matériaux, pour quels usages	X		X
	Conservation - conseils d'entretien	X		X
<b>Le linge de table et de cuisine</b>				
	Test de connaissance ante	X	X	
	Linge de table - les différents matériaux, pour quels usages	X		
	Linge de table - les techniques de fabrication	X		
	Linge de table - nappes, chemin de table ou sets individuels?	X		
	Linge de table - conseils d'entretien	X		
	Linge de cuisine	X		
	Test de connaissance - validation de compétence	X	X	
<b>Les vases</b>				
	Formes et tailles pour quels usages?	X	X	

	<b>Le petit électro-ménager</b>			
	Notions de base	X		X
	<b>Les techniques de vente</b>			
	Test de connaissance ante	X	X	X
	Introduction (le vendeur est la clé de la relation client / décomposition des étapes)	X	X	X
	L'amont de la vente	X	X	X
	Les étapes de la vente - l'accueil	X	X	X
	Les étapes de la vente - la découverte du besoin client	X	X	X
	Les étapes de la vente - la reformulation	X	X	X
	Les étapes de la vente - argumenter les labels (made in France, Limoges, Origine France agrantie...)	X	X	X
	Les étapes de la vente - l'argumentation et up-selling	X	X	X
	Les étapes de la vente - traiter les objections	X	X	X
	Les étapes de la vente - la concrétisation	X	X	X
	Les étapes de la vente - la vente complémentaire (cross selling)	X	X	X
	Les étapes de la vente - les offres additionnelles (fidélisation, services, ...)	X	X	X
	Les étapes de la vente - la conclusion de la vente	X	X	X
	Les étapes de la vente - paquet cadeau, sacs, remise des produits au client...	X	X	X
	Les étapes de la vente - la prise de congé et le retour dans sa zone	X	X	X
	L'accueil téléphonique	X	X	X
	Test de connaissance - validation de compétence	X	X	X
	<b>Le merchandising</b>			
	Test de connaissance ante	X	X	X
	C'est quoi et pourquoi le merchandising?	X	X	X
	Comprendre les comportements d'achats	X	X	X
	Sélectionner la démarche à suivre : catégorielle, de marque, d'ambiance pour quel positionnement	X	X	X
	Optimiser la circulation au sein du point de vente	X	X	X
	Gérer l'événementiel : les outils de théâtralisation	X	X	X
	Utiliser les vitrines pour capter l'attention	X	X	X
	Implanter la PLV	X	X	X
	Les tables de présentation	X	X	X
	La gestion des 5 sens	X	X	X
	Test de connaissance - validation de compétence	X	X	X