

## Epiciers de France Formation

### Formations animées en 2023

| Intitulé des formations   | Catégorie      | Module   | Atteintes des objectifs stagiaires en % | Intérêts des contenus des stagiaires en % | Taux de satisfaction des stagiaires global en % | Stages les mieux notés/ 2023 |
|---|----------------|----------|---|---|---|------------------------------|
| Découverte des produits laitiers (coupe et emballage des fromages)  | Indispensable  | E14      | 86%                                     | 100%                                      | 98%   |                              |
| Mise en avant d'une vitrine - savoir parler des fromages du terroir | Indispensable  | E18      | 93%                                     | 100%                                      | 98%   |                              |
| Choisir sa structure d'entreprise (Parcours)                        | Porteur projet | E05/PP23 | 93%                                     | 93%                                       | 98%   | 😊                            |
| Création de sa structure d'entreprise                               | Porteur projet | E05/PP23 | 100%                                    | 100%                                      | 99%   | 😊                            |
| Digitaliser son activité à travers les outils digitaux              | Additionnelle  | E29      | 100%                                    | 93%                                       | 95%   |                              |
| Bail commercial   | Indispensable  | E07      | 73%                                     | 93%                                       | 88%   |                              |
| Achat et approvisionnement  | Indispensable  | E17      | 100%                                    | 100%                                      | 98%   |                              |
| Comptabilité  | Porteur projet | E05/PP23 | 86%                                     | 100%                                      | 99%   | 😊                            |
| Business plan   | Porteur projet | E05/PP23 | 93%                                     | 100%                                      | 99%   | 😊                            |
| L'hygiène en commerce alimentaire                                   | Indispensable  | E16      | 95%                                     | 97%                                       | 97%   | 😊                            |
| Traçabilité et étiquetage   | Indispensable  | E08      | 97%                                     | 100%                                      | 100%  | 😊                            |
| De l'étude de marché à l'ouverture du magasin                       | Additionnelle  | E215     | 93%                                     | 100%                                      | 99%   | 😊                            |
| Le libre service et la vente assistée aux rayons frais              | Indispensable  | E10      | 100%                                    | 100%                                      | 100%  | 😊                            |
| L'accueil en magasin alimentaire                                    | Additionnelle  | T54      | 95%                                     | 96%                                       | 99%   | 😊                            |
| La bonne gestion de son rayon fruits et légumes                     | Indispensable  | E11      | 90%                                     | 100%                                      | 96%   |                              |
| La gestion économique d'un rayon et inventaire annuel               | Indispensable  | E09      | 93%                                     | 100%                                      | 99%   | 😊                            |
| Les bonnes pratiques d'hygiène HACCP                                | Indispensable  | E26      | 98%                                     | 97%                                       | 98%   |                              |
| Comment aménager et optimiser son point de vente                    | Additionnelle  | T01      | 100%                                    | 100%                                      | 95%   |                              |
| Le merchandising  | Additionnelle  | T45      | 100%                                    | 100%                                      | 99%   | 😊                            |
| Gamme et technique de présentation de son rayon fruits et légumes   | Indispensable  | E13      | 96%                                     | 100%                                      | 99%   | 😊                            |
| Le conseil en magasin pendant la période d'automne                  | Additionnelle  | T30      | 100%                                    | 100%                                      | 100%  | 😊                            |
| Le conseil en magasin pendant la période d'hiver                    | Additionnelle  | T31      | 100%                                    | 100%                                      | 100%  | 😊                            |
| Origines et fondements de l'agriculture biologique                  | Bio            | B01      | 90%                                     | 97%                                       | 92%   |                              |
| Poivres et baies  | Indispensable  | E49      | 86%                                     | 100%                                      | 94%   |                              |
| Epices aromates et mélange d'épices                                 | Indispensable  | T11      | 100%                                    | 100%                                      | 95%   |                              |
| Optimiser son accueil et sa technique de vente                      | Additionnelle  | T63      | 96%                                     | 96%                                       | 95%   |                              |
| Savoir parler et vendre des vins et des bières                      | Indispensable  | E27      | 93%                                     | 95%                                       | 95%   |                              |
| Le fromage dans tous ses états                                      | Additionnelle  | E214     | 100%                                    | 100%                                      | 100%  | 😊                            |

| Intitulé des formations  | Catégorie      | Module | Atteintes des objectifs stagiaires en % | Intérêts des contenus des stagiaires en % | Taux de satisfaction des stagiaires global en % | Stages les mieux notés/ 2023 |
|--|----------------|--------|---|---|---|------------------------------|
| Maitriser les bases de la nutrition  | Bio            | B02    | 96%                                     | 96%                                       | 99%   |                              |
| L'essentiel du rayon vrac  | Indispensable  | E12    | 100%                                    | 100%                                      | 98%   |                              |
| Création reprise d'entreprise en commerce alimentaire (parcours)                       | Porteur projet | PP23   | 92%                                     | 98%                                       | 94%   |                              |
| <i>Moyenne stagiaires ayant répondu aux questionnaires du 01/01/2023 au 31/12/2023</i> |                |        | 95%                                     | 98%                                       | 97%   |                              |

|  |
|--|
| <b>Bilan pédagogique et financier (2023)</b> |
| 1710 heures de formation dispensées          |
| 159 stagiaires formés                        |
| 60 formations au catalogue                   |
| 97 % Taux satisfaction (évaluations à chaud) |