Manager de proximité en boulangerie-pâtisserie

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1900115F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

- Les stagiaires formés seront capables de piloter des équipes de fabrication et de vente en boulangerie-pâtisserie.
- Les stagiaires assimileront les techniques de base du recrutement, d'organisation des équipes et du travail en boulangerie-pâtisserie.

Programme

- Un bref rappel de la situation du secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale et de ses concurrents.
- Le management des Ressources Humaines en boulangerie.
- Définition, domaines et fonctions du manager.
- Comprendre les techniques de recrutement.
- Assurer l'accueil d'un nouveau salarié.
- Savoir comment assurer le suivi des équipes par la définition des objectifs de l'entreprise.
- Organiser le travail.
- Mettre en place des fiches de postes, objectifs individuels, entretiens annuels assortis de points trimestriels.
- Communiquer de façon persuasive avec les collaborateurs sur les points sensibles.
- Améliorer sa capacité d'écoute et d'analyse.
- Déterminer quels sont les outils possibles de dynamisation d'une équipe et les utiliser.
- Repérer les signaux qui doivent encourager le chef d'entreprise à des remises en question du fonctionnement actuel.
- Permettre une bonne cohésion entre les équipes vente et fabrication qui favorisera l'efficacité au travail.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209694S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1900115F