Décoration vitrine – Formation métier en pâtisserie

Durée	1 Jour - (7 Heures)
Pré-requis	Aucun
Public	Tout public, notamment les dirigeants d'entreprise et les salariés de la pâtisserie amenés à décorer et mettre en valeur la vitrine (vendeurs, responsables de boutique)
Intervenants	Formateur issu du commerce
Nb participants	1 à 5
Prix	Sur devis (durée, nombre de participants, lieu) ou voir convention
Financement	OPCO, AGEFICE, FIF PL, FAFCEA ou entreprise, sous réserve de l'accord du financeur
Modalité d'accès	Inscription par téléphone au 01 34 25 80 37, par mail à contact@pyramidia.fr ou via notre formulaire de contact sur notre site internet www.pyramidia.fr
Date	Voir convention
Lieu	Voir convention
Délai d'accès	8 jours à 3 mois entre la demande et le début de la formation
Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap. Référent handicap : Hugo Chaussavoine – contact@pyramidia.fr ou 01 34 25 80 37
Obligations réglementaires	Aucune

Méthode pédagogique :
Alternance d'apports théoriques, d'exemples visuels et d'exercices d'application. Analyse de différentes vitrines et réalisation d'exercices de conception à partir de situations représentatives de l'activité d'une pâtisserie.

Outil pédagogique :
Supports papier et/ou numérique

Évaluation :
Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec grille d'évaluation d'entrée et de sortie + Évaluation de la satisfaction du stagiaire par un questionnaire.

Validation :
Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

OBJECTIF

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Concevoir et organiser une vitrine attractive
- Mettre en valeur les produits de la pâtisserie
- Utiliser les principes de composition, de couleurs et de volumes
- Adapter la décoration aux saisons et aux temps forts commerciaux
- Renouveler la vitrine pour renforcer l'attractivité du point de vente

PROGRAMME

JOUR 1 :

1. Comprendre le rôle commercial de la vitrine

- Identifier les fonctions d'une vitrine
- Comprendre son rôle dans l'image de la pâtisserie
- Attirer l'attention des passants
- Donner envie d'entrer dans le point de vente
- Identifier les éléments qui rendent une vitrine attractive
- Assurer une cohérence entre la vitrine, l'identité de l'établissement et les produits proposés

2. Maîtriser les principes de composition d'une vitrine

- Définir un thème et un fil conducteur
- Organiser les différents éléments dans l'espace
- Travailler les volumes et les hauteurs
- Identifier les points focaux
- Créer un équilibre visuel
- Éviter la surcharge de la vitrine
- Favoriser une lecture claire et immédiate de l'offre

3. Utiliser les couleurs et les matières

- Comprendre les associations de couleurs
- Choisir une palette adaptée au thème
- Harmoniser produits, éléments décoratifs et supports
- Utiliser les matières pour créer du relief et renforcer l'univers visuel
- Adapter les choix de décoration à l'identité de la pâtisserie

4. Mettre en valeur les produits de pâtisserie

- Sélectionner les produits à valoriser
- Créer une hiérarchie visuelle entre les différents produits
- Mettre en avant une nouveauté, une spécialité ou un produit saisonnier
- Valoriser le savoir-faire et l'univers artisanal
- Créer des compositions favorisant l'attractivité des produits
- Maintenir une bonne visibilité de l'offre commerciale

5. Concevoir une vitrine selon les saisons et temps forts

- Adapter la décoration au calendrier commercial
- Créer une ambiance correspondant à une période ou un événement
- Renouveler la présentation sans nécessairement remplacer tous les éléments décoratifs
- Anticiper les principaux temps forts de l'année
- Exemples : Épiphanie, Saint-Valentin, Pâques, fête des Mères, été, rentrée, Halloween, Noël.

6. Organiser le renouvellement de ses vitrines

- Préparer son projet avant la mise en place
- Définir les produits et éléments à mettre en avant
- Identifier les accessoires et supports nécessaires
- Prévoir un calendrier de renouvellement
- Faire évoluer régulièrement sa vitrine
- Évaluer l'impact visuel de la réalisation

7. Mise en application

- Analyser une vitrine existante
- Identifier ses points forts et les améliorations possibles
- Élaborer un projet de décoration de vitrine adapté à une pâtisserie
- Définir le thème, les couleurs, les produits mis en avant et l'organisation générale
- Corriger et optimiser le projet réalisé