

Référence



S. 16 Fish Philosophy



S. 26 Remise d'alcool aux jeunes



S. 41 Formulaire de réclamations



S. 43 Formulaire de commandes



S. 60 L'étiquetage obligatoire



S. 60 Partie 1: Les bases légales

Partie 2: Explications des termes

Partie 3: Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI)

Partie 4: Dénominations spécifiques des denrées alimentaires

Partie 5 : Liste des ingrédients

Partie 6: Ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer...

Partie 7: Données sur la quantité des ingrédients (QUID)

Partie 8: Date de durée de conservation minimale et date limite de consommation...

Partie 9: Pays de production

Partie 10: Denrées alimentaires réfrigérées et congelées



S. 93 La planification des thèmes, des activités



S. 94 Check-list pour une table d'exposition ou une vitrine



S. 95 Exposé sur la vitrine



S. 104 Inscriptions de tableaux et affiches

Formulaire de réclamations



Produit / Prestation	Date de la vente
Cause de la réclamation	

Coordonnées du client	
Nom, prénom	
Adresse, NP, lieu	
Téléphone	<input type="checkbox"/> Attend une réponse
E-Mail	

Traitement de la réclamation		
Information au(x) responsable(s)		
Enregistrement de la réclamation le		
Le montant a été remboursé	<input type="checkbox"/> oui, montant	<input type="checkbox"/> non
Produit remplacé	<input type="checkbox"/> oui, produit	<input type="checkbox"/> non
Source d'erreur		
Mesures prises		
Réponse à la vente effectuée par		

Lieu	Date	Signature
------	------	-----------

Formulaire de commandes



Coordonnées du client	
Nom, prénom	
Adresse, NP, lieu	
Téléphone	
Tel. Geschäft	<input type="checkbox"/> Attend une réponse
E-Mail	

Commande			
Quantité	Articles	Grandeurs	Prix CHF
Total CHF			

Particularités (décors, inscriptions, plateaux, serviettes)
Retour des consignes
Le client vient chercher date, heure
Adresse de livraison
Date de livraison, heure
Mode de paiement

Lieu

Date

Signature

L'étiquetage obligatoire



Net Truffles 320 g
(100 g CHF. 9.00)



Tare Cornet 20 g



Brut Total 340 g

Calculer

CHF 3.20 Cornet, travail inclus
 CHF Pralinés (3.2 X CHF 9.00)
 CHF Prix de vente

100 g = CHF = CHF

L'étiquette

Dénomination spécifique Truffles à la crème
 Quantité (poids net)
 Prix de vente
 Prix au 100 g

Exemple étiquette

Truffles à la crème	Logo de l'entreprise
320 g	CHF.....
100 g	CHF.....

L'étiquetage obligatoire



Net Truffles 320 g
(100 g CHF. 9.00)



Tare Cornet 20 g



Brut Total 340 g

Calculer

CHF 3.20 Cornet, travail inclus
 CHF 28.80 Pralinés (3.2 X CHF 9.00)
 CHF 32.00 Prix de vente

$$100 \text{ g} = \frac{\text{CHF } 32.00 \times 100}{320} = \text{CHF } 10.00$$

L'étiquette

Dénomination spécifique	Truffles à la crème
Quantité (poids net)	320 g
Prix de vente	CHF 32.00
Prix au 100 g	CHF 10.00

Exemple étiquette

Truffles à la crème	Logo de l'entreprise
320 g	CHF 32.00
100 g	CHF 10.00

La planification des thèmes, des activités



Mois	Thèmes	Activités	Couleurs s'orientent selon les tendances
Janvier	Les Rois Hiver		Or, blanc bleu clair, blanc
Février	St-Valentin Carnaval		Rouge / rose, blanc
Mars	Printemps		Vert, couleurs pastel
Avril	Pâques		Vert, jaune, pink, rouge Orange, violet
Mai	Fête des Mères Hannetons		Rouge / rose, blanc Vert, brun
Juin	Mariage Eté		Blanc, vert / rouge / rose
Juillet	Vacances Fête Nationale		Bleu, vert, jaune / rouge Rouge, blanc
Août	Rentrée scolaire		Multicolore
Septembre	Automne		Brun, orange, Vert foncé
Octobre	Citrouille Marrons		Orange, noir Brun
Novembre	St-Nicolas		Rouge, blanc, vert
Décembre	Avent Noël Nouvel An		Vert, rouge, or Argent, blanc

Check-list pour une table d'exposition ou une vitrine



La réalisation d'une table d'exposition ou d'une vitrine pour l'examen devrait se démarquer par rapport à l'exécution du travail quotidien habituel. De quoi faut-il tenir compte lorsque nous voulons qualifier une table d'exposition?

1. Impression générale, force d'expression
L'impression générale est importante. Les clients qui regardent une vitrine ou une table d'exposition, perçoivent avant tout une impression d'ensemble. Ce travail suscite-t-il le désir d'achat?
2. Thème et adaptation du thème
Vous avez choisi un thème. Est-ce-que le thème convient pour une boulangerie-pâtisserie-confiserie? Le thème a-t-il été adapté?
3. Choix et composition des couleurs
Est-ce-que les couleurs choisies sont bien assorties ? Sont-elles en accord avec le thème?
4. Emballages: formes et grandeurs
Avez-vous choisi des différentes formes et grandeurs d'emballages ou il y a-t-il au moins des formes, resp. des grandeurs complémentaires? Peut-on voir le contenu des emballages?
5. Un travail soigné et propre
Comment les cadeaux sont-ils emballés? Adhésifs apparents? Papier froissé? Nœuds impropres? Paquets irréguliers? Décor?
6. Présentation
Comment les produits sont-ils exposés? Centrés, de manière régulière ou latéralement, irrégulièrement? A-t-on joué avec la hauteur? Arrière-plan? Effet de profondeur? Fonds adaptés?
7. Eléments de décoration
Utilise-t-on un décor supplémentaire? Celui-ci, s'accorde-t-il avec le thème et le concept des couleurs? N'y a-t-il pas trop de décor, que les produits ne soient (presque) plus visibles?
8. Ecriture
Est-ce-que tous les produits disposent d'une étiquette exacte? (obligation de l'indication du prix, poids, conservation, déclaration, logo de l'entreprise?)
9. Originalité et effet publicitaire
Avec cette table d'exposition, avez-vous réussi à créer quelque chose de personnel, quelque chose de spécial? Ou le travail ressemble-t-il plutôt à du déjà-vu ou peut-être même est-il ennuyeux? Les ventes ont-elles augmenté grâce à cette exposition?

Exposé sur la vitrine



Thème, idée	
Objectif Quel est mon but avec la réalisation de cette vitrine?	
Groupes de clients ciblés	
Impression générale et accroche regard	
Choix et compo- sition, des couleurs	
Preliminaires	
Montage	
Supports, éléments de décor, écriture	
Style de présen- tation	
Forme et dimension des produits	



ABCDEFGHIJ

KLMNOPQR

STUVWXYZ

abcdefghijkl

mnpqrstuvw

xyz . : , - = ! ?

1234567890