

TAUX DE RESULTATS DE SATISFACTION 2023 PAR THEMATIQUE DE FORMATION

100% clients : la fidélisation clients en magasin	★★★★★	89,00%
Accompagnement au rayon frais	★★★★★★	98,00%
ACCOMPAGNEMENT AU RAYON SEC	★★★★★★	91,00%
Améliorer ses techniques de vente et générer des ventes additionnelles au rayon boucherie	★★★★★★	95,00%
Animer un collectif pour des projets réussis !	★★★★★★	97,00%
Appliquer et faire vivre le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire Libre Service)	★★★★★★	95,00%
Appliquer et faire vivre le PMS Boucherie (Plan de Maîtrise Sanitaire Boucherie)	★★★★★★	90,00%
Autour de U Proximité	★★★★★★	86,00%
Conduire les entretiens annuels	★★★★★★	94,00%
COURSES-U	★★★★★★	91,00%
CQP BOUCHER - CCN 3305	★★★★★★	98,00%
CQP MANAGER OPERATIONNEL EN ENTREPOT CODE RNCP 32100	★★★★★★	98,00%
CQP MANAGER OPERATIONNEL GESTION D'UN POINT DE VENTE RNCP 32102	★★★★★★	96,00%
CQP Vendeur Fruits et Légumes RNCP 32097	★★★★★★	93,00%
Devenir tuteur dans le cadre d'une certification	★★★★★	85,00%
Être promoteur du rayon vins	★★★★★★	90,00%
Être tuteur d'équipe	★★★★★★	92,00%
Gérer les situations relationnelles délicates en caisse	★★★★★★	93,00%

TAUX DE RESULTATS DE SATISFACTION 2023 PAR THEMATIQUE DE FORMATION

GESTION - NIVEAU 1	★★★★★	95,00%
GESTION - NIVEAU 2	★★★★★	94,00%
GESTION - NIVEAU 3	★★★★	87,00%
L'animation et l'entretien de l'image commerciale de son rayon	★★★★★	100,00%
L'entretien du rayon BVP pendant l'amplitude horaire	★★★★★	99,00%
La bonne tenue des rayons	★★★★★	97,00%
La gestion financière au rayon boucherie	★★★★★	98,00%
Le conseil des clients au rayon fromage	★★★★★	100,00%
Le métier d'Employé(e) Commercial(e)	★★★★★	96,00%
Le Métier d'hôte(sse) de caisse	★★★★★	98,00%
LES ENTRETIENS : OUTILS DE MANAGEMENT	★★★★	85,00%
Les obligations du Chef d'Entreprise	★★★★★	90,00%
Les techniques de coupe et présentation au rayon fromage	★★★★★	98,00%
Management Niveau 1 : les outils de communication	★★★★★	97,00%
Management Niveau 2 : les outils du management	★★★★★	99,00%
Management Niveau 3 : créer une cohésion d'équipe	★★★★★	100,00%
Mes achats Utile	★★★★	94,00%
Mettre en valeur son rayon fruits et légumes (Niveau I)	★★★★★	95,00%

**TAUX DE RESULTATS DE SATISFACTION 2023
PAR THEMATIQUE DE FORMATION**

Perfectionnement rayon fruits et légumes	★★★★★	95,00%
Piloter la gestion des rayons : gérer la démarque	★★★★★	98,00%
PREVENIR ET GERER LES CONFLITS	★★★★★	94,00%
STORE Utilis et POS Utilis	★★★★	88,00%
ULIS : Fiabilisation des stocks (module 2)	★★★★	82,00%
ULIS : Proposition de commande	★★★★★	93,00%
ULIS : Référentiel article	★★★★★	95,00%
UTILE : La proposition de commande	★★★★★	97,00%