

Androuet, accélérateur de performances individuelles

Nous nous efforçons depuis plus de **100 ans de promouvoir les meilleurs fromages** en favorisant les **petits producteurs** et le lait cru.

Nous sommes attachés au **respect** des produits et à la **valorisation** des Hommes qui les fabriquent et y apportent tout leur soin et leur **passion**.

Nous recherchons sans relâche à favoriser la **qualité** et la **diversité** des fromages pour que la richesse gastronomique de nos régions soit **transmise** aux nouvelles générations.

Nous sommes conscients de la richesse des **talents** qui composent les équipes de la Maison Androuet. Nous investissons dans l'**épanouissement** et le **bien-être** de nos équipes car nous avons à cœur de faire grandir nos collaborateurs dans leur vie personnelle et professionnelle. Nous savons que la **transmission** du savoir-faire et la passion de nos équipes sont au cœur de ces sujets.

Avec l'Académie Androuet, vous êtes immédiatement **immergés** au cœur de l'excellence. Androuet est le meilleur visa pour **évoluer** vers les métiers du fromage de tradition.



Nos partenaires de renoms



Cours Florent Executive : Cours Florent Executive utilisent leur maîtrise des techniques du théâtre au service des professionnels qui souhaitent **améliorer leurs compétences de communicant**, développer leur leadership, gagner en force de persuasion afin d'être performant face à un auditoire. Au sein de l'Académie Androuet, ils vous feront travailler la **posture, la voix, la créativité** au service de l'aisance de communication.

Cuisine mode d'emploi(s) : Avec pour mission de développer l'emploi local, Cuisine Mode d'Emploi(s) est une **école spécialisée dans les métiers de bouche**. Les nombreux stagiaires bénéficient d'un encadrement et d'une formation dispensée par des **professionnels reconnus**. Les équipes de l'Académie Androuet y découvriront tous les outils d'un **service client parfait**.



Ducasse Éducation : Fort de plus de 30 ans d'expérience, Ducasse Education **transmet son savoir-faire**, ses compétences et son expertise afin de cultiver l'excellence dans les domaines des arts culinaires. Ducasse Education accompagnera l'Académie Androuet sur les thèmes de l'**enchantement du client** grâce à des techniques de service en restaurant.

Ferrières Coaching : Filiale de Ferrières l'école, contribue à l'**avancée des connaissances et des pratiques** dans la gestion hôtelière, la culture gastronomique et le luxe à la française. L'école Ferrières accompagnera les équipes Androuet à **développer l'art de l'excellence à la française** à différents niveaux du savoir-faire et du savoir-être.



Ferrières
Audit - Consulting - Coaching





QU'EST CE QUE L'ACADÉMIE ANDROUET ?

Une **opportunité unique** au sein de la Maison Androuet.

L'Académie Androuet offre une **formation exclusive et gratuite, cumulable avec le CQP.**

Ce plan de formation regroupe **120h** de formation par personne.

L'Académie Androuet offre un **diplôme obtenu en 2 ans**, dans une maison de renom.

Les formations sont **variées, éclectiques** et dispensées par des **experts aguerris.**

C'est une opportunité d'apprendre de façon **ludique et bienveillante.**

LE CONTENU DE NOS FORMATIONS

L'Académie Androuet a pour ambition de vous **accompagner** dans votre **professionnalisation** du métier de fromager. Pour que vous deveniez acteur de votre **progrès** nos experts vous inciteront à améliorer des thèmes majeurs du **savoir-faire** et du **savoir-être**. L'Académie Androuet donnera du **sens** à votre vocation professionnelle dans l'univers fascinant du fromage.

🎓 **Année 1 - Règles de l'art, assertivité et relation client**

Vous vous approprierez les outils et méthodes de **communication verbale** pour captiver et convaincre vos interlocuteurs.

Grâce aux outils du théâtre d'improvisation, vous gagnerez en **confiance** grâce à la maîtrise de la **communication non-verbale**. Vous serez en mesure d'oser, et d'utiliser votre créativité pour être plus percutant.

L'Académie Androuet vous transmettra ses **compétences** et son **expertise** pour développer l'art de l'excellence à la française. Vous cultivez votre esprit de service, votre sens de l'**accueil** et de votre **élégance relationnelle**.

Vous allez découvrir comment **optimiser** le parcours et la relation client pour vous **différencier** de la concurrence.

🎓 **Année 2 - Spécialisation, enchantement du client, affinage**

Vous accéderez aux meilleures techniques de vente et de **persuasion** pour améliorer naturellement vos **performances**.

Le processus d'affinage n'aura plus de secret pour vous. **Au sein des caves d'affinage Androuet**, vous apprendrez auprès de maîtres fromagers à apporter les soins aux fromages pour développer leur potentiel gustatif.

Vous travaillerez sur l'**enchantement du client** et les astuces qui permettent de **transcender** les standards du métier.

L'apprentissage des outils de la **pensée positive** vous permettra de développer votre potentiel pour vous **épanouir** avec nos équipes

Tout au long du parcours, nos maîtres fromagers vous accompagneront sur le terrain pour approfondir les gestes métiers et la connaissance produits au fil des saisons.

Le diplôme Académie Androuet récompensera votre réussite et vous engagera vers l'épanouissement et la liberté.