

Fruits et légumes

PROGRAMME DE FORMATION



DURÉE
7 HEURES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître précisément les produits fruits et légumes frais, leur saisonnalité et leurs critères de qualité
- Maîtriser les techniques de merchandising et théâtralisation adaptées au rayon fruits et légumes
- Gérer efficacement la fraîcheur et la rotation des produits pour minimiser les pertes
- Mettre en oeuvre les pratiques d'hygiène spécifiques et la réglementation HACCP du rayon fruits et légumes
- 5Animer commercialement le rayon pour booster les ventes et fidéliser les clients.

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Prérequis : Aucun – Toute personne volontaire
La formation est adaptée aux besoins de l'entreprise selon ses spécificités.

Prix des formations :

Nos tarifs sont disponibles sur le site internet de Celsius, un devis vous sera transmis en fonction de l'analyse de vos besoins.

Renseignez vous auprès de votre conseiller en formation :

04 77 39 83 71 ou contact@celsiusformation.fr

Méthodes et outils pédagogiques :

- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Méthode interrogative
- Etude de cas
- Mise en pratique progressive par les stagiaires.
- Quizz

Dispositif de suivi d'exécution et d'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence
- Attestation de fin de formation
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation

Modalités et délai d'accès à la formation :

Formation en présentiel au sein de vos locaux.

Délai de mise en place de la formation : 15 jours.

Les formations seront planifiées en fonction de la demande.

Inscription : Via le site internet ou par mail :

contact@celsiusformation.fr



VOUS ÊTES EN SITUATION D'HANDICAP ? MERCI DE CONTACTER NOTRE REFERENT Clément LACOUR au 04 77 39 83 71 ou par mail contact@celsiusformation.fr afin de déterminer les actions envisageables.