



Bulletin d'inscription

*A retourner au plus tard
2 semaines avant
la formation*

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

CTIFL - Brigitte Bessez
22 rue Bergère - 75009 Paris
Tel : 01 47 70 70 56
Mail : bessez@ctifi.fr

ANNULATIONS & REPORTS

En cas de dédit par l'entreprise à moins de 10 jours ouvrables avant le début de l'action de formation, ou abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article 920-9 du code du travail. Si le nombre de stagiaires est insuffisant pour garantir l'efficacité pédagogique de la formation, le Ctifi se réserve la possibilité de reporter ou annuler la session, au plus tard une semaine avant la date prévue.

RÈGLEMENT

Montant en euros :

Par chèque à l'ordre de
CTIFL

Par virement bancaire

IBAN : FR08 2004 1000 0109 9935
6M02 012
BIC : PSSTFRPPPAR

Date :

Signature :

Cachet
de la société :

TITRE DE LA FORMATION :

Dates :

Lieu :

ENTREPRISE OU ORGANISME :

Raison sociale :

Adresse :

CP :

Ville :

Tel :

Email :

N° de SIRET :

N° de TVA :

Code APE/NAF :

PARTICIPANT:

Nom et Prénom :

Fonction :

Tel :

Email :

ADRESSE DE CONVOCATION SI DIFFÉRENTE :

CP :

Ville :

RESPONSABLE DE LA FORMATION

(Ou de l'INSCRIPTION) :

Nom et Prénom :

Tel :

Email :

FACTURATION :

Si prise en charge de la formation par un OPCA
(Organisme Paritaire Collecteur Agréé),
la facture est à adresser à :

Nom de l'OPCA :

Adresse :

CP :

Ville :

Tel :

Email :

N° de dossier :

Si non, envoi de la facture à l'entreprise.

CATALOGUE 2019
FORMATIONS
ET SERVICES



PROPOSER DES JUS DE FRUITS ET SMOOTHIES PRÉPARÉS SUR LE LIEU DE VENTE



Public :

- Managers et chefs de rayon fruits et légumes
- Employés de rayon ou de magasin
- Managers de magasin
- Primeurs en magasin
- Employés de libre-service

→ **METTRE EN PLACE UN ATELIER DE PRÉPARATION DE JUS DE FRUITS ET DE SMOOTHIES SUR LE POINT DE VENTE**

→ **ÉLABORER DES JUS DE FRUITS ET SMOOTHIES ET CONNAÎTRE LES TRAITEMENTS DE CONSERVATION**

→ **CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION SUR LES JUS ET LES SMOOTHIES ET LES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE**

• 14 mai 2019 : Bordeaux

FRAIS D'INSCRIPTION :

339 euros HT par participant (406,80 euros TTC dont TVA 20%)

Les frais d'inscription comprennent les dossiers remis lors de la formation ainsi que les déjeuners pris en commun. L'hébergement est non compris.

PROPOSER DES JUS DE FRUITS ET SMOOTHIES PRÉPARÉS SUR LE POINT DE VENTE



METTRE EN PLACE UN ATELIER DE PRÉPARATION DE JUS DE FRUITS
ET DE SMOOTHIES SUR LE POINT DE VENTE
ELABORER DES JUS DE FRUITS ET SMOOTHIES ET CONNAÎTRE
LES TRAITEMENTS DE CONSERVATION
CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION SUR LES JUS
ET LES SMOOTHIES ET LES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

1 journée

MERCHANDISING POINT DE VENTE



Public (liste détaillée sur rabat) :

- 1 - 2 - 19 - 20 - 25

Prérequis :

**Pas de prérequis exigés
pour suivre cette formation**

Animateur et lieu
de la formation :

**Toulouse et Bordeaux
Didier Bénac**

Contact Formation :

**Brigitte Bessez
Tel : 01 47 70 70 56
e-mail : bessez@ctifi.fr**

OBJECTIFS DE FORMATION

Savoir créer un atelier de préparation de jus de fruits et de smoothies sur le point de vente.
Savoir élaborer une gamme de jus et de smoothies, comprendre et optimiser sa gamme. Connaître toute la réglementation et les règles d'étiquetage qui s'appliquent aux jus et smoothies réalisés sur le point de vente.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET CONTENU

- 1 - Créer un atelier de préparation de jus de fruits et de smoothies (P2, P4, P5, P6, P29, P32)*
 - Connaître le matériel : démonstration
 - Connaître les différentes techniques de pressage et de conservation
 - Savoir réaliser quelques recettes
- 2 - Élaborer une gamme de jus de fruits et de smoothies (P2, P4, P5, P6, P29, P32)*
 - Comprendre et optimiser sa gamme
 - Connaître l'importance du 20/80
 - Structurer sa gamme en fonction des intentions d'achat
 - Comprendre l'importance de cette nouvelle activité de service (assemblages, packagings, couleurs, usages)
- 3 - Connaître la réglementation et les règles d'étiquetage appliqués aux jus et smoothies (P2, P4, P5, P6)*
 - Comprendre l'importance du marquage au stade de détail : enjeux réglementaires et information consommateur
 - Connaître les règles de commercialisation des jus de fruits
 - Connaître les textes applicables et la mise en pratique du marquage au stade de détail pour les jus et smoothies préparés sur le lieu de vente

MODE D'ÉVALUATION

Auto-évaluation



DES SERVICES PERSONNALISÉS
SONT PROPOSÉS
EN COMPLÉMENT
DE CETTE FORMATION

RENSEIGNEMENTS
ASSISTANCE TECHNIQUE :

Brigitte Bessez
Tel : 01 47 70 70 56
e-mail : bessez@ctifi.fr

DOCUMENT SUPPORT

Un livret sera remis aux participants en début de formation