



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@ctifl.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 Ctifl 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 du
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.



LA RÉCEPTION ET L'AGRÉAGE DES FRUITS ET LÉGUMES



Public :

- Sourceurs, acheteurs, vendeurs
- Responsables commerciaux des entreprises de gros
- Directeurs et chefs d'entreprises de gros
- Responsables d'entrepôt
- Réceptionnaires, agréeurs
- Personnes chargées du contrôle qualité (entreprises de gros, entrepôts ou plates-formes de la distribution)

→ OPTIMISER LES MÉTHODES DE RÉCEPTION ET D'AGRÉAGE EN ENTREPRISE DE GROS (GROSSISTES OU GMS)

→ RECONNAÎTRE LES CRITÈRES DE QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

→ MAÎTRISER LES RÈGLES DE COMMERCIALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES AU STADE DE GRO

- 26 au 27 mars 2019 : Rungis
- 24 au 25 septembre 2019 : Rungis

FRAIS D'INSCRIPTION :

638 euros HT par participant (765,60 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.

Cette formation concerne à la fois les filières biologiques et les filières conventionnelles.



LA RÉCEPTION ET L'AGRÉAGE DES FRUITS ET LÉGUMES



OPTIMISER LES MÉTHODES DE RÉCEPTION ET D'AGRÉAGE
EN ENTREPRISE DE GROS (GROSSISTES OU GMS)

RECONNAÎTRE LES CRITÈRES DE QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
MAÎTRISER LES RÈGLES DE COMMERCIALISATION
DES FRUITS ET LÉGUMES AU STADE DE GROS

*Pour les formations à l'agrégé selon les conventions FEL'ENGAGEMENT
et FeL PARTENARIAT®, merci de consulter votre fédération
d'appartenance : ANEEFEL, CSIF ou UNCGFL.*

2 journées

DÉMARCHE QUALITÉ,
ORGANISATION DU TRAVAIL



Prérequis :

Pas de prérequis exigés
pour suivre cette formation

Animateur et lieu
de la formation :

Antenne Ctifl de Rungis :
Marie-Hélène Hochedez

Contact Formation :

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



DES SERVICES PERSONNALISÉS
SONT PROPOSÉS
EN COMPLÉMENT
DE CETTE FORMATION

RENSEIGNEMENTS
ASSISTANCE TECHNIQUE :

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

OBJECTIFS DE FORMATION

Connaître les critères de fraîcheur et d'évolution des fruits et légumes dans le circuit de commercialisation. Maîtriser la réglementation commerciale et savoir l'appliquer lors de la réception et de l'agrégé. Optimiser les méthodes de réception de l'agrégé. Connaître et appliquer la réglementation relative à l'hygiène des fruits et légumes au stade de gros.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET CONTENU

- 1 - Comprendre l'importance de la fonction « agrégé » en entreprise fruits et légumes (P4/P5)***
 - Evolution du marché et de la demande
 - Evolution des circuits de distribution
 - Enjeux de la réception et de l'agrégé en entreprise de gros
- 2 - Mieux connaître la nature des fruits et légumes et leurs évolutions (P5/P14/P18)***
 - Les fruits et légumes, des organes végétaux vivants
 - L'évolution naturelle des fruits et légumes
 - Les facteurs d'évolution dans le circuit de commercialisation : les chocs mécaniques ; la lumière ; la température (le froid et la chaleur) ; l'hygrométrie et la ventilation ; l'éthylène, hormone de maturation
- 3 - Connaître et maîtriser la réglementation commerciale des fruits et légumes (P4/P5/P13)***
 - Les normes européennes et françaises relatives aux règles de commercialisation
 - L'OCM fruits et légumes : norme générale, normes spécifiques et normes CEE-ONU : caractéristiques minimales de qualité et de maturité ; classement en catégories de qualité (Extra, I et II) ; calibrage
 - Autres normes applicables : norme pomme de terre, etc.
 - Les accords interprofessionnels qualité Interfel (produits cultivés en France)
 - Les autres textes applicables : règlement INCO, codes d'usages (Cofreurop), etc.
 - Les règles de marquage des fruits et légumes : colis vrac ou lités ; préemballés
- 4 - Savoir mesurer la qualité des produits (P4/P5/P6)***
 - Les outils de mesure existants au stade de gros (outils de mesure du calibre ; réfactomètres et mesure du taux de sucre ; pénétromètres et mesure de la fermeté, etc.) : présentation et utilisation
 - Les outils de mesure utilisables dans la filière F&L : outils destructifs et non destructifs
- 5 - Savoir réceptionner et agréer (P5)***
 - Le contrôle quantitatif : les exigences de la réception ; les contrôles à réception
 - Le contrôle qualitatif : le choix du lot d'agrégé ; l'échantillonnage du contrôle de la qualité ; l'utilisation du rapport d'agrégé ; la gestion des lots non-conformes ; l'élaboration procédure d'agrégé
- 6 - Connaître et appliquer les règles relatives à l'hygiène et la sécurité des produits (en option) (P4/P5/P13)***
 - Le Paquet hygiène : les bases de l'hygiène des aliments :
 - La Food Law (règlement (CE) N° 178/2002) : les grands principes
 - Le règlement (CE) N° 853/2004 : les obligations de résultats
 - Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène des fruits et légumes frais et d'application de la méthode HACCP

MODE D'ÉVALUATION

Quiz

DOCUMENT SUPPORT

Un livret sera remis aux participants en début de formation

* Cf tableau des moyens pédagogiques sur www.ctifl.fr/Nos-Formations

Ctifl

