



# Offre de formations par thématique

Themes	Formations	Public			page
		Gros, entrepôt Détail, Distrib.	Expédition	Production	
<b>Connaissances produits</b>	Connaître les fruits et légumes au fil des saisons	■	■	■	20
	Connaître les fruits et légumes : maîtrise du produit et de la qualité	■	■	■	21
	Évolution variétale et approvisionnement	■	■	■	22-23
	Connaître les fruits et légumes : hôtesse de caisse	■			24
<b>Techniques commerciales</b>	Réussir sur le marché de la restauration hors domicile		■		26
	Référencement en grande distribution		■	■	25
	La vente des fruits et légumes par téléphone à l'expédition			■	27
	Télévente et efficacité commerciale	■	■		31
	Fruits et légumes : acheter sur un marché de gros	■			29
	Le management des relations commerciales dans le négoce des fruits et légumes		■	■	30
	Action commerciale terrain et prospection « passer de vendeur assis au vendeur debout »		■	■	28
<b>Merchandising point de vente</b>	La théâtralisation sur le rayon : séduire la clientèle		■		32
	Construction de l'assortiment : positionner l'offre sur son point de vente		■		33
	Le conseil client : un atout pour développer ses ventes		■		34
	Optimiser les résultats du rayon fruits et légumes		■		35
	Proposer des fruits et légumes préparés sur le lieu de vente		■		36-37
	Fruits et légumes biologiques sur le point de vente : construction et mise en avant de l'offre		■		38
	Diagnostic et amélioration du point de vente fruits et légumes		■		39
	Maintenir la fraîcheur des fruits et légumes dans les points de vente		■		41
	Les corbeilles de fruits		■		40
	La communication du point de vente : un moyen de développement		■		43
	Le merchandising : un levier pour votre chiffre d'affaires		■		44
	Maîtriser sa démarque		■		42
<b>Stratégies à l'international</b>	Les fruits et légumes en Turquie : Stratégies filière et innovations	■	■	■	68



# Offre de formations par thématique

Thèmes	Formations	Public	page		
		Gros, entrepôt Détail, Distrib.	Production Expédition		
<b>Démarches qualité, organisation du travail</b>	Les conventions d'auto-contrôle de la qualité : réglementation et mise en œuvre	■	■	45	
	L'agréage et le contrôle qualité en station	■	■	46	
	L'agréage et la réception des fruits et légumes dans la distribution	■	■	47	
	Les bonnes pratiques d'hygiène au stade production		■	52	
	Les bonnes pratiques d'hygiène en magasin	■		48	
	Traçabilité : les standards GS1 et le marquage GS1- 128 dans la filière fruits et légumes	■	■	■	60
	Hygiène et sécurité des aliments : l'HACCP dans les entreprises de fruits et légumes	■	■	■	50
	La gestion de l'environnement dans les entreprises d'expédition et de gros en fruits et légumes	■	■	■	55
	Logistique et organisation du travail en station		■	■	53
	Techniques de l'audit interne : validez vos démarches qualité	■	■	■	49
	Évaluation de la qualité des fruits et légumes	■	■	■	54
	La pratique de l'agréage	■	■		56
	Stockage des fruits à pépins et maintien de la qualité		■	■	57
	BRC, IFS : s'adapter aux nouvelles exigences commerciales		■	■	58
	Globalgap®, Nurture, QS ...S'adapter aux nouvelles exigences commerciales		■	■	59
La préparation de commandes en fruits et légumes: enjeux et méthodes	■			51	
<b>Matériel végétal et pratiques culturales</b>	Éclaircissage mécanique et conduite en mur fruitier		■	61	
	Conduite de la protection intégrée en cultures légumières sous serre : perfectionnement		■	63	
	Production biologique et durable en cultures légumières de plein champ : état des lieux de la recherche et du développement		■	62	
	Cultures légumières hors sol : maîtrise de l'irrigation fertilisante et gestion des effluents		■	65	
	Énergies et gestion du climat en abris chauffés		■	66	
	Produire des fraises en culture sur substrat		■	67	
	La production légumière intégrée en plein champ et abris		■	64	



# Calendrier annuel des formations en 2011

Réf.	Libellé de la formation	Dates & lieu	p.
<b>février</b>			
1	Les conventions d'auto-contrôle de la qualité : Réglementation et mise en œuvre	1 <sup>er</sup> fév, St-Rémy-de-Provence	45
2	Connaître les fruits et légumes : Maîtrise du produit et de la qualité	1 <sup>er</sup> - 2 fév , Rungis	21
3	La théâtralisation sur le rayon : séduire la clientèle	8 - 9 fév, Paris	32
4	Les conventions d'auto-contrôle de la qualité : Réglementation et mise en œuvre	9 fév, Agen	45
<b>mars</b>			
5	Connaître les fruits et légumes au fil des saisons	1 - 2 mars, Rungis	20
6	Construction de l'assortiment : Positionner l'offre sur son point de vente	7 mars, Toulouse	33
7	Le conseil client : Un atout pour développer ses ventes	7 mars, Rungis	34
8	L'agrèage et le contrôle qualité en station	8 - 9 mars, St-Rémy-de-Provence	46
9	L'agrèage et la réception des fruits et légumes dans la distribution	8 - 9 mars , Rungis	47
10	Optimiser les résultats du rayon fruits et légumes	8 - 9 mars, Paris	35
11	Les bonnes pratiques d'hygiène en magasin	14 mars, Lille	48
12	Techniques de l'audit interne : Validez vos démarches qualité	15 mars, Nantes	49
13	Hygiène et sécurité des aliments : L'HACCP dans les entreprises de fruits et légumes	29-30-31 mars, St-Rémy-de-Provence	50
14	L'agrèage et le contrôle qualité en station	30 - 31 mars, Bordeaux	46
<b>avril</b>			
15	La préparation de commandes en fruits et légumes: enjeux et méthodes	5 - 6 avril, Rungis	51
16	Eclaircissage mécanique et conduite en mur fruitier	7 avril, Bergerac	61
17	Hygiène et sécurité des aliments : L'HACCP dans les entreprises de fruits et légumes	12 - 13 -14 avril, Nantes	50
18	Les bonnes pratiques d'hygiène au stade production	19 avril, St-Rémy-de-Provence	52
<b>mai</b>			
65	Le merchandising : Un levier pour votre chiffre d'affaires	11 - 12 mai, Nantes	44
<b>juin</b>			
19	Production biologique et durable en cultures légumières de plein champ : état des lieux de la recherche et du développement	6 - 10 juin, Italie	62
20	Les conventions d'auto-contrôle de la qualité : Réglementation et mise en œuvre	15 juin, Carquefou	45
21	Logistique et organisation du travail en station	21 - 22 - 23 juin, Nantes	53
<b>septembre</b>			
22	Connaître les fruits et légumes au fil des saisons	13 - 14 sept, Rungis	21
23	La préparation de commandes en fruits et légumes: enjeux et méthodes	20 - 21 sept, Rungis	51



# Calendrier annuel des formations en 2011

Réf.	Libellé de la formation	Dates & lieu	p.
<b>octobre</b>			
24	Les bonnes pratiques d'hygiène en magasin	3 oct, St-Rémy-de-Provence	48
25	Proposer des fruits et légumes préparés sur le lieu de vente : Jour 1	3 oct, Rungis	36
26	L'agrèage et la réception des fruits et légumes dans la distribution	4 - 5 oct, Rungis	47
27	Fruits et légumes biologiques sur le point de vente : Construction et mise en avant de l'offre	10 oct, Rungis	38
28	Les conventions d'auto-contrôle de la qualité : Réglementation et mise en œuvre	11 oct, Rungis	45
29	Conduite de la protection intégrée en cultures légumières sous serre : perfectionnement	12 - 13 oct, Nîmes	63
30	Evaluation de la qualité des fruits et légumes : Méthodologie et application à l'itinéraire des produits	19 oct, St-Rémy-de-Provence	54
31	Diagnostic et amélioration du point de vente fruits et légumes	24 oct, Toulouse	39
32	Techniques de l'audit interne : Validez vos démarches qualité	25 oct, Nîmes	49
33	Hygiène et sécurité des aliments : L'HACCP dans les entreprises de fruits et légumes	25 - 26 - 27 oct, Bordeaux	50
34	Fruits et légumes biologiques sur le point de vente : Construction et mise en avant de l'offre	31 oct, Toulouse	38
<b>novembre</b>			
35	Les fruits et légumes en Turquie : Stratégies filière et innovations	5 au 11 nov, Turquie	68
36	La production légumière intégrée en plein champ et abris	8 - 9 nov, Bergerac	64
37	Les corbeilles de fruits	14 nov, Lille	40
38	Les corbeilles de fruits	14 nov, Toulouse	40
39	Proposer des fruits et légumes préparés sur le lieu de vente : Jour 2	14 nov, Rungis	37
40	La gestion de l'environnement dans les entreprises d'expédition et de gros en fruits et légumes	15 - 16 nov, Nantes	55
41	Les bonnes pratiques d'hygiène en magasin	16 nov, Bordeaux	48
42	La pratique de l'agrèage	16 et 17 nov, Rungis	56
43	Maintenir la fraîcheur des fruits et légumes dans les points de vente	21 nov, Lille	41
44	Les bonnes pratiques d'hygiène au stade production	22 nov, Nantes	52
45	Référencement en grande distribution	22 - 23 nov, Paris	25
46	Cultures légumières hors sol : Maîtrise de l'irrigation fertilisante et gestion des effluents	23 nov, Nîmes	65
47	Energies et gestion du climat en abris chauffés	24 nov, Nîmes	66
48	Produire des fraises en culture sur substrat	29 - 30 nov - 1 <sup>er</sup> déc, Nantes	67
<b>décembre</b>			
49	Réussir sur le marché de la restauration hors domicile	6 déc, Paris	26
50	L'agrèage et le contrôle qualité en station	6 - 7 déc, Nantes	46
51	Stockage des fruits à pépins et maintien de la qualité	6 - 7 déc, Bergerac	57
52	La vente des fruits et légumes par téléphone à l'expédition	6 - 7 - 8 déc, St-Rémy-de-Provence	27
53	Logistique et organisation du travail en station	6 - 7 - 8 déc, Nîmes	53