



## Bulletin d'inscription

A retourner au plus tard  
2 semaines avant la formation

### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

CTIFL - Christelle Chevreuil  
97 boulevard Pereire  
75017 PARIS  
contact.formation@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 : PSSTRPPPAR

Date : ...../...../.....

Signature :

Cachet de la société :

TITRE DE LA FORMATION : .....

.....  
.....  
.....

Dates : .....

Lieu : .....

### ENTREPRISE OU ORGANISME :

Raison sociale : .....

Adresse : .....

.....

CP : ..... Ville : .....

Tél. : .....

Email : .....

N° de SIRET : .....

N° de TVA : .....

Code APE/NAF : .....

### PARTICIPANT(S) :

Nom et Prénom : .....

.....

Fonction : .....

Email : .....

Nom et Prénom : .....

.....

Fonction : .....

Email : .....

### ADRESSE DE CONVOCATION SI DIFFÉRENTE :

.....

.....

### RESPONSABLE DE LA FORMATION (ou de l'INSCRIPTION) :

Nom et Prénom : .....

.....

Email : .....

### FACTURATION :

Si prise en charge de la formation par un OPCO, la facture est à adresser à :

Nom de l'OPCO : .....

Adresse : .....

.....

CP : ..... Ville : .....

Email : .....

N° de dossier : .....

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



Centre technique interprofessionnel  
des fruits et légumes

97 boulevard Pereire - 75017 PARIS

Tél. 01 87 76 04 00

www.ctifl.fr

N° de déclaration d'activité de l'organisme de formation :  
1175 02 14175 - SIRET : 77567579600012

CATALOGUE 2020 / 2021  
Formations & Services

CONNAISSANCE  
PRODUITS



# Les épices sur le point de vente



### Public :

- Managers de magasins, chefs de rayon ou employés fruits et légumes

- Construction** et mise en avant d'une offre d'épices cohérente avec les attentes culinaires des consommateurs
- Savoir appliquer** les techniques de conservation et de soins appropriés aux épices
- Adapter** sa sélection sur le rayon à la préservation de la qualité des épices

• 11 mai 2020 : BORDEAUX

### FRAIS D'INSCRIPTION :

**346,00 euros HT par participant (415,20 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.

# Les épices sur le point de vente

CONNAISSANCE  
PRODUITS



- **Construction** et mise en avant d'une offre d'épices cohérente avec les attentes culinaires des consommateurs
- **Savoir appliquer** les techniques de conservation et de soins appropriés aux épices
- **Adapter sa sélection** sur le rayon à la préservation de la qualité des épices

1 journée



**Public :**

- Managers de magasins, chefs de rayon ou employés fruits et légumes

**Prérequis :**

Pas de prérequis exigés pour suivre cette formation

**Animateur  
de la formation :**

Didier BÉNAC

**Contact Formation :**

contact.formation  
@ctifi.fr

## OBJECTIFS DE FORMATION

Savoir identifier les épices. Être capable de mettre en place une offre d'épices et de conseiller les clients sur leurs modes de conservation et leurs usages. Connaître leurs différentes caractéristiques de conservation sur le point de vente. Savoir mettre en œuvre une sélection d'épices adaptées au point de vente.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET CONTENU

### 1 - Identifier les épices selon leur botanique et leur physiologie

- Famille, origine, histoire, propriétés des épices
- Offre des distributeurs selon les usages et les contraintes liées aux épices

*Moyens pédagogiques : exposés, exercices d'application sur produits*

### 2 - Maîtriser la conservation des épices pour préserver leur valeur gustative

*Moyens pédagogiques : exposés, exercices d'application sur produits*

### 3 - Mettre en œuvre une implantation sur le rayon selon les concepts de magasins

- Les différents types d'aménagements selon les points de vente
- Présentation des épices selon leurs propriétés tout en maintenant leur fraîcheur (prise en compte de la fragilité du produit)

*Moyens pédagogiques : exposés, exercices d'application sur produits*

## MODE D'ÉVALUATION

Quiz

## DOCUMENT SUPPORT

Un livret sera remis aux participants en début de formation



Des services  
personnalisés  
sont proposés  
en complément  
de cette formation

**Renseignements**

**Assistance**

**technique :**  
contact.formation  
@ctifi.fr