

MAINTENIR LA FRAÎCHEUR DES FRUITS ET LÉGUMES DANS LES POINTS DE VENTE



CONNAÎTRE LA SENSIBILITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES
APPLIQUER LES TECHNIQUES ET SOINS APPROPRIÉS AUX PRODUITS
ADAPTER LES ÉQUIPEMENTS DU RAYON À LA PRÉSERVATION
DE LA QUALITÉ

1 journée

MERCHANDISING POINT DE VENTE



Public :

- Primeurs, responsables de magasin, managers de rayon et de département, superviseurs de société de distribution.
- ♦ **Prérequis** : avoir les compétences liées aux fonctions citées ou les avoir exercées.

Animateur et lieu de la formation :

Antenne Ctifl de Rungis :
Benoît Dufresne

Pédagogie :

- Exposés, échanges, études de cas.
- Projections.
- Remise d'un support aux participants.

Contact Formation :

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



EN COMPLÉMENT
DE CETTE FORMATION :
UN SUIVI PERSONNALISÉ
PAR L'ASSISTANCE
TECHNIQUE

Diagnostic et analyse
des conditions d'ambiance en
chambre froide et point de vente

RENSEIGNEMENTS ASSISTANCE TECHNIQUE :

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

OBJECTIFS DE FORMATION

Identifier les facteurs altérant la fraîcheur des fruits et légumes de la réception à la vente, et de l'ouverture à la fermeture du point de vente. Savoir mettre en œuvre une organisation, des techniques et des équipements adaptés pour préserver la qualité.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET CONTENU

- 1 - Identifier et maîtriser la fraîcheur du produit**
 - Physiologie et sensibilité des produits, reconnaissance des critères de fraîcheur
 - Agréage et réception des produits, maîtrise des conditions de stockage
 - Maintien de la qualité et soins aux produits en rayon et en réserve
- 2 - Aménager l'espace de vente fruits et légumes**
 - Types et formats de mobilier adaptés
 - Utilisation de meubles froids et de systèmes d'humidification (matériels, bonnes pratiques et entretien)
 - Influence et impact des éclairages sur les produits
- 3 - Maîtriser le merchandising dans le souci du maintien de la fraîcheur**
 - Allocation des linéaires, clés de répartition selon la saison, la fragilité du produit
 - Types de présentations respectueuses du produit
 - Techniques de rotation des produits
 - Gestion des stocks et maîtrise de la commande (outils, critères de décision)

LA FORMATION INTRA-ENTREPRISE : UNE OFFRE MODULABLE ET ADAPTABLE
L'ensemble des formations proposées par le Ctifl sont adaptables en termes de durée, d'objectifs de formation et de méthodes pédagogiques aux besoins spécifiques de votre entreprise.

La formation intra-entreprise fait alors l'objet d'une étude personnalisée en fonction de votre stratégie et de votre organisation pour répondre à vos besoins spécifiques.

RENSEIGNEMENTS FORMATIONS INTRA-ENTREPRISE :
Muriel Apostoly - Tel : 01 47 70 94 36 - e-mail : apostoly@ctifl.fr

Adaptez cette formation aux besoins spécifiques de votre entreprise

