



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 : PSSTFRPPPAR

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



Reconnaître les fruits et légumes : hôtesse de caisse



Public :

• Hôtesse de caisse

- Assurer un passage en caisse fiable et rapide des produits
- Savoir reconnaître les différentes espèces et variétés de fruits et légumes
- Connaître les signes de reconnaissance visuelle des produits : aspect, couleur, forme, etc.
- Savoir codifier et marquer les unités consommateurs à poids fixe et variable

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

Reconnaître les fruits et légumes : hôtesse de caisse

CONNAISSANCE
PRODUITS



- Assurer un passage en caisse fiable et rapide des produits
- Savoir reconnaître les différentes espèces et variétés de fruits et légumes
- Connaître les signes de reconnaissance visuelle des produits : aspect, couleur, forme, etc.
- Savoir codifier et marquer les unités consommateurs à poids fixe et variable

FORMATION
À LA DEMANDE
1 journée



Public :

- Hôtesse de caisse

Prérequis :

Pas de prérequis exigés pour suivre cette formation

Animateur

de la formation :

Alain ROGER

Clément AUBERT

Contact Formation :

contact.formation

@ctifl.fr



Des services
personnalisés
sont proposés
en complément
de cette formation

Renseignements

Assistance

technique :

contact.formation

@ctifl.fr

OBJECTIFS DE FORMATION

Assurer un passage en caisse fiable et rapide des produits. Savoir reconnaître facilement les différentes espèces et variétés de fruits et légumes en s'appuyant sur les signes de reconnaissance visuelle des produits (aspect, couleur, forme, etc.). Connaître la codification et le marquage des unités consommateurs à poids fixe et à poids variable.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET CONTENU

1 - Comprendre la codification en fruits et légumes

- Le code-barres : principe du marquage des articles
- Le conditionnement des fruits et légumes à poids fixe ou à poids variable
- Les codes internes : affectation de la codification
- Les appels prix et leur affectation
- Les conséquences d'une mauvaise codification source de démarque
- Les impacts sur les commandes

Moyens pédagogiques : exposés, vidéo, photos

2 - Reconnaître les différents produits

- Les principales espèces et variétés de fruits :

Fraises ; pêches et nectarines blanches, jaunes, sanguines, plates ; les melons (type charentais, canari, vert, galia) ; les prunes de différentes couleurs ; les pommes dont les bicolors et les pommes club ; les poires ; les raisins ; cerises ; abricots ; kiwis ; agrumes (oranges, petits agrumes, pomélo) ; bananes ; ananas ; noix ; châtaignes

- Les principales espèces et variétés de légumes :

Salades ; tomates rondes, grappe, cocktail ; légumes feuilles (bette, céleri, cardon, etc.) ; asperges, concombres ; légumes bottes ; pommes de terre primeur ; pomme de terre de conservation ; légumes ratatouille ; endives ; avocats ; courges ; champignons ; carottes ; poireaux ; chou ; plantes aromatiques

- Les principaux fruits et légumes exotiques :

Litchi ; mangoustan ; fruits de la passion ; chayotte ou christophine ; carambole ; physalis ; kaki ; grenade ; papaye ; grenadille ; ramboutan ; litchi ; longane ; goyave ; pitahaya ; figue de Barbarie ; kiwano ; néfle ; jujube ; igname ; manioc ; patate douce ; pigments ; durian

- Les principaux champignons de culture et sauvages :

Champignons de Paris (blanc ou blond) ; pleurotes (grise, brune, jaune, panicaud) ; lentins ou shiitake ; pholiotés ; strophaires ; cèpes ; girolles ; chanterelles ; lactaires ; mousserons ; pieds de mouton

Moyens pédagogiques : vidéo, photos, exercices d'application

MODE D'ÉVALUATION

Quiz

DOCUMENT SUPPORT

Un livret sera remis aux participants en début de formation