



Bulletin d'inscription

A retourner au plus tard
2 semaines avant la formation

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

contact.formation@ctifl.fr
ou Christelle Chevreuil
CTIFL - 97 Bd Pereire - 75017 Paris

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 3 semaines 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 2022
Formations

CONNAISSANCE
PRODUITS



Les plantes aromatiques 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 de plantes aromatiques cohérente avec les attentes culinaires des consommateurs
- Savoir appliquer** les techniques de conservation et de soins appropriés aux plantes aromatiques
- Adapter** sa sélection sur le rayon à la préservation de la qualité des plantes aromatiques

Pour les stagiaires dans les DOM-TOM, n'hésitez pas à nous contacter pour étudier la possibilité de participer en « distanciel ».

En cas de décisions ministérielles ou forces majeures, certaines formations peuvent passer en « distanciel ».

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

FRAIS D'INSCRIPTION :

351,00 euros HT par participant (421,20 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.

Les plantes aromatiques sur le point de vente

CONNAISSANCE
PRODUITS



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

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 BÉNAÇ

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

Savoir identifier les plantes aromatiques. Être capable de mettre en place une offre de plantes aromatiques 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 de plantes aromatiques adaptées au point de vente.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET CONTENU

1 - Identifier les plantes aromatiques selon leur botanique et leur physiologie

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

Moyens pédagogiques : exposés, audio, applications pratiques

2 - Maîtriser la conservation des plantes aromatiques pour préserver leur valeur gustative

Moyens pédagogiques : exposés, audio, 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 plantes aromatiques selon leurs propriétés tout en maintenant leur fraîcheur (prise en compte de la fragilité du produit)

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

MODE D'ÉVALUATION

Quiz

DOCUMENT SUPPORT

Un livret sera remis aux participants en début de formation