



PRÉPARER ET VENDRE DES FRUITS ET LÉGUMES

Formation certifiante

OBJECTIFS

Être capable de :

- Mettre en étalage les fruits et légumes
- Conditionner les fruits et légumes
- Conseiller les clients
- Entretien des étalages

CONTENU DE LA FORMATION

Le contenu peut être adapté au public formé

Fruit ou légume ?

Les familles de fruits : fruits rouges, agrumes, fruits à noyau, fruits à coque, melons, fruits à pépins, fruits exotiques, fruits secs, bananes

Les familles de légumes : légumes à pot au feu, légumes d'accompagnement, crudités, salades, tomates, cucurbitacées, condiments, légumes à ratatouille, herbes aromatiques, fleurs comestibles, pommes de terre, légumes exotiques, légumes anciens

La saisonnalité

La réception et les contrôles des produits livrés

Le stockage des produits

L'implantation et l'implantation par saison

La mise en rayon et l'organisation de la journée

L'affichage

Les signes de qualité

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les modalités peuvent être adaptées au public formé

Séances à distance tutorées par un chargé de suivi (F/H)

Mise en situation pratique

Travaux en autonomie

MODALITÉS TECHNIQUES

Modules de formation et ressources pédagogiques en ligne accessibles sur notre plateforme (connexion internet requise)

CERTIFICATIONS

Attestation de fin de formation

ÉVALUATIONS

Evaluation du déroulement de l'action
Evaluation des acquis de la formation

PRÉ REQUIS

Maîtriser les savoirs de base

PUBLIC VISÉ

Tout public
Ouverte aux personnes en situation de handicap

Modalités Pratiques

LIEU DE LA FORMATION

A distance

DATES DE LA FORMATION

Entrées et sorties permanentes

DURÉE DE LA FORMATION

15 h

COÛT PÉDAGOGIQUE

Prix : 525€
Possibilité de financement par le CPF (Compte Personnel de Formation)

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Prise de contact avec IFCDIS par
- Téléphone : 05 62 14 45 67
- Mail : contact@ifcdis.fr
- Site Internet : www.ifcdis.fr