



# PRÉPARATION, SUIVI QUALITÉ ET EXPERTISE FRUITS ET LÉGUMES

## Formation certifiante

### OBJECTIFS

*Être capable de :*

- Prendre et tenir le poste
- Mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon fruits et légumes
- Mettre en valeur les produits dans le rayon fruits et légumes
- Informé et conseiller le client sur le produit et son utilisation
- Prendre une commande
- Conditionner les produits
- Entretien et nettoyage le matériel, les meubles et le poste de travail

### CONTENU DE LA FORMATION

*Le contenu peut être adapté au public formé*

#### LA CONNAISSANCE DES PRODUITS

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 BIO

#### LA VIE DU RAYON

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

#### LA REGLEMENTATION

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](mailto:contact@ifcdis.fr)  
- Site Internet : [www.ifcdis.fr](http://www.ifcdis.fr)