

Connaissance des Fruits et Légumes

Objectifs

- > Découvrir la filière Fruits été Légumes
- > Connaître l'assortiment par saison
Les signes officiels de qualité
- > Maîtriser les règles de base du merchandising et des soins aux produits
- > Respecter la normalisation
- > Découvrir la gamme des produits exotiques

Publics

- > Magasins de proximité
Supermarchés
Commerces indépendants
- > Employé commercial
- > Manager de rayon
Chef de rayon

Programme

- > **Le marché français :**
 - L'approche du marché des fruits et légumes, tendances de consommation
 - L'influence de l'environnement
- > **La qualité produit :**
 - La normalisation, les AOP, Labels, Signes de qualité
 - La qualité par l'approche nutritionnelle et organoleptique
 - Les soins pour optimiser la conservation des produits
 - Dégustation d'une famille de produits
- > **Le merchandising rayon :**
 - Le rayon fruits et légumes : un rayon d'image
 - Largeur et profondeur d'assortiment, notion de famille et sous-famille
 - L'implantation en fonction des saisons
 - La dynamique commerciale par la théâtralisation promotionnelle
 - L'affiche obligatoire et promotionnelle

Notes

.....

.....

.....

Organisation

- > **Durée :** 1 journée
- > **Lieu :** Salle de formation
Site en magasin
- > **Support de formation :**
Power Point, quizz, analyse sensorielle
- > **Date, tarif :** nous consulter

Rhône-Alpes



Établissement Public Local
d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole