



FORMATION EN PRÉSENTIEL

DÉCOUVERTE DES CÉRÉALES BIO ET LEURS PRODUITS DÉRIVÉS

Dernière mise à jour le 11/01/2022.

OBJECTIF

Permettre aux employés de connaître et comprendre sa gamme de produits pour donner le bon conseil en tenant compte des impératifs nutritionnels.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Connaître les céréales bio
- Exprimer la méthode de culture AB et ses contrôles
- Appréhender les différents process de fabrication des produits bio à base de céréales
- Savoir conseiller des céréales brutes, de la farine et du pain biologique

PUBLIC CONCERNÉ

Employés de magasin Bio

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les délais d'accès merci de nous contacter.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

La formation est animée dans vos locaux par des formateurs et experts issus de la Bio.

Tarif

400 € HT
par participant

Réf.

DCPD

Contact

0677387910
frederic@synadisbioformation.com
www.synadisbioformation.com

PRÉ-REQUIS

Aucun

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, les possibilités d'adaptation aux formations sont étudiées suite à un entretien avec le formateur, en lien avec le référent handicap.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Enseignement théorique et pratique. Projection des documents supports de formation, Sketchs de vente.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

4 mini > 10 maxi



Durée

7 heures / 1 jour(s)



PROGRAMME

- Accueil des apprenants
- Présentation du formateur et des apprenants
- Présentation de la formation, des objectifs et des compétences

Règles de base et spécificités de la production Bio des céréales

- Comprendre la culture agronomique des céréales : assolement, rotations des cultures selon l'application de la réglementation de l'agriculture biologique

Origine et traçabilité

- Comprendre les règles d'importation en application de la réglementation Européenne
- Les règles de stockage des matières premières en agriculture biologique

Connaître les différentes céréales brutes

- Leur utilisation et les méthodes culinaires
- Leur qualité nutritionnelle selon les régimes alimentaires

Les céréales transformées

- Les process de fabrication selon la réglementation Bio
- Spécificités des pâtes alimentaires Bio selon la réglementation Bio
- Les types de farines panifiables et la fabrication des pains
- Les différentes catégories de pains et accords culinaires

INTERVENANT(S)

Prestaform

ÉVALUATION

L'évaluation de la formation sera réalisée en fin de formation par un questionnaire à choix multiples (QCM)

ATTRIBUTION FINALE

Attestation de fin de formation
Résumé des supports pédagogiques
Magasine Bio Linéaire