

# Catalogue des formations



**Qualiopi**   
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée  
au titre de la catégorie d'action suivante :  
**ACTIONS DE FORMATION**

Récemment créé, les formations proposées par Synadis Bio Formation ne cessent d'évoluer.

Au moment de la rédaction de ce catalogue, des partenariats sont toujours en cours d'élaboration.

Ils concernent notamment les thématiques suivantes :

- Service arrière boucherie
- Service arrière boulangerie
- Refonte du CQP vendeur conseil Bio
- Rayon Vrac



## LE SYNDICAT

Créé en septembre 1999 par des représentants de magasins spécialisés en produits bio, indépendants ou sous enseignes, le syndicat Synadis Bio défend et représente au mieux les intérêts des magasins de détail en produits biologiques. Il compte en son sein aussi bien des enseignes que de nombreux commerçants indépendants. Synadis Bio est donc le syndicat de toute une profession.

Voulant acquérir son autonomie en terme de formation, le syndicat a élaboré son centre de formation le Synadis Bio Formation.

## La Volonté du centre

Le Synadis Bio Formation a pour vocation de proposer des formations aux magasins spécialisés Bio adhérents au Syndicat. Ces formations seront également proposées à toutes entreprises, même non adhérentes, ressortissantes de la convention collective dont dépend le Synadis, à savoir l'IDCC 1505 - 3244.

Engagé dans une démarche qualité et certifié Qualiopi, le Synadis Bio Formation vous permettra de faire prendre en charge vos formations par votre opérateur de compétence (OPCO) qui est l'Opcommerce.

## Nos formations

Beaucoup de formations ont été élaborées en étroite collaboration avec des experts du secteur de la Bio qui ont une envie commune de porter les valeurs de la Bio.

Nous vous proposons de vous former directement dans vos locaux si vous disposez d'une salle pouvant accueillir la formation. Le cas échéant, nous ferons tout notre possible pour apporter la formation au plus près de chez vous. Certaines de nos formations pourront également avoir lieu en e-learning

## Notre implication

Il est important pour nous de prendre en compte vos impératifs. Synadis Bio Formation fera toujours au mieux pour s'adapter à vos besoins. Vos dates seront les nôtres dans la mesure du possible.



Afin d'élargir au maximum l'offre de formation, Synadis Bio Formation a décidé de s'entourer d'experts, en désignant des référents en fonction du domaine pour lequel ils ont été identifiés.



#### Commerce équitable : Biopartenaire

Bio partenaire est une association créée par des entrepreneurs pionniers de la Bio. Le label Biopartenaire est géré selon quatre principes conformes à leur valeur qui sont la démocratie, la transparence, le dialogue et l'engagement



#### Compléments alimentaires : Angélique Houlbert

Diététicienne-nutritionniste qui s'est spécialisée dans les suppléments nutritionnels. Formatrice et conférencière elle est l'auteur et co-auteur de plusieurs livres faisant référence sur l'alimentation et la santé.



#### Cosmétique : Cosmébio

Cosmébio est née de la volonté farouche de proposer une cosmétique biologique qui préserve la santé et l'environnement. Les combats historiques de l'association, ont révolutionné le secteur en lui apportant la nécessaire transparence de la certification.



#### Épicerie, pains, céréales et produits issus de l'élevage : Prestaform

Fanny et Antoine Lemaire sont des experts du monde de la Bio. Présidente de l'interbio Pays de la Loire pour Fanny et co-fondateur du magazine Biolinéraire pour Antoine, Ils interviennent tout deux dans la formation depuis plus de 10 ans.



#### Fruits et légumes : Natur'active formation

Antoine Deschamps est le fondateur de Natur'active formation et manager de formation. Ses compétences : les fruits et légumes, la fraîche découpe, la gestion de magasin, l'alimentation vitale, la cuisine et l'Agriculture Biologique.



#### Hygiène et sécurité : Phytocontrol

Laboratoire conseil en hygiène des aliments et véritable alternative nationale, Phytocontrol a pour vocation de vous accompagner dans la maîtrise de la sécurité et de la sûreté des aliments.



# Nos référents formateurs



## Management : Booster Conseil

Titulaire d'une maîtrise en gestion RH et d'un master en marketing et direction commerciale, José Ange Lenzi accompagne depuis 10 ans des entreprises dans le management opérationnel de leur projet et dans la conduite de changement.



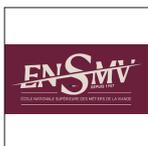
## Naturopathie : Nicole Gallouet

Psychologue, naturopathe et phytologue, elle sort major de sa promotion à l'institut Hildegardien. Anciennement consultante auprès de grands groupes industriels, elle est actuellement formatrice en entreprise et conseillère Hildegardien.



## Santé au travail : OFPS

Les formateurs qui sont sapeurs-pompiers, médecins urgentistes ou préventionnistes mettent leur expertise au service des entreprises pour former aux actions de premiers secours et à l'ergonomie.



## Service arrière boucherie :

### École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande

Formateurs hautement qualifiés, Meilleur Ouvrier de France, chefs d'entreprise impliqués, prestataires de qualité, tout le personnel enseignant est à votre écoute pour vous transmettre leur compétence



## RSE : Alexandra Moreau

Conseillère indépendante dans les vastes domaines que sont la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE) et le développement durable. Passionnée par ses sujets, elle a obtenu un master en management international.



## Partie Management

### Management

Développer son leadership .....	Page 10
Diriger mon premier magasin .....	Page 10
Gestion budgétaire .....	Page 11
Gestion des situations conflictuelles (allégé) .....	Page 11
Gestion des situations conflictuelles .....	Page 12
Gestion du stress et ressources internes .....	Page 12
Le merchandising .....	Page 13
L'essentiel de la sécurité au travail .....	Page 13
Management situationnel .....	Page 14
Motiver ses collaborateurs .....	Page 14

### Ressources Humaines

Recruter et intégrer un collaborateur .....	Page 15
L'essentiel en droit du travail .....	Page 15
Faire grandir son équipe .....	Page 16

## Partie Obligatoire

### Hygiène et sécurité

Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène .....	Page 18
Perfectionner la maîtrise de la sécurité alimentaire .....	Page 18
Manger la sécurité alimentaire .....	Page 19
Analyse microbiologique : Interprétation et plans d'actions .....	Page 19

### Santé au travail

Devenir Sauveteur Secouriste du Travail .....	Page 20
Maintien et Actualisation des Compétences SST .....	Page 20

## Partie Point de vente

### Développement

Acquérir les fondamentaux de la RSE .....	Page 22
Animer et valoriser la démarche RSE sur la durée .....	Page 22
Biopartenaire® : Le label de commerce équitable dédié aux magasins Bio .....	Page 23
Comprendre et maîtriser le commerce équitable avec le label Biopartenaire® .....	Page 23
Construire une démarche de RSE pour son point de vente .....	Page 24
Gestion des stocks .....	Page 24
Les fondamentaux du commerce équitable .....	Page 25
Rencontre avec la Bio .....	Page 25



## Partie Point de vente (suite)

### Sécurité

Équipier de première intervention .....	Page 26
Gestes et postures .....	Page 26
Sensibilisation vol à main armée .....	Page 27

## Partie Rayons magasins

### Compléments alimentaires

Les fondamentaux de la micro nutrition .....	Page 30
Les fondamentaux de la nutrition .....	Page 30

### Cosmétique

Les bases de la cosmétique Bio .....	Page 31
Les ingrédients en débat .....	Page 31

### Épicerie

Découverte des produits de l'épicerie salée .....	Page 32
Découverte des produits de l'épicerie sucrée .....	Page 32

### Fruits et légumes

Connaissances fondamentales des fruits et légumes Bio .....	Page 33
Le marché des fruits et légumes Bio .....	Page 33
Les bonnes pratiques du merchandising des fruits et légumes .....	Page 34
Technique de préparation des fruits et légumes .....	Page 34
Technique de vente du rayon fruits et légumes (formation initiale) .....	Page 35
Technique de vente du rayon fruits et légumes (renforcement) .....	Page 35

### Naturopathie

Initiation à la naturopathie .....	Page 36
Perfectionnement en Phytologie .....	Page 36
Perfectionnement en aromathérapie .....	Page 37
Devenir expert en naturopathie .....	Page 37

### Pains et céréales

Découverte des céréales Bio et leurs produits dérivés .....	Page 38
---	---------

### Produits issus de l'élevage Bio

Découverte des produits carnés et de l'aquaculture Bio .....	Page 38
Découverte des produits laitiers Bio .....	Page 39

### Rayons spécialisés

Les bières Bio .....	Page 39
Les spiritueux Bio .....	Page 40
Les vins Bio, biodynamiques et naturels .....	Page 40







# Partie Management

## Management

- Développer son leadership
- Diriger mon premier magasin
- Gestion budgétaire
- Gestion des situations conflictuelles (allégé)
- Gestion des situations conflictuelles
- Gestion du stress et ressources internes
- Le merchandising
- L'essentiel de la sécurité au travail
- Management situationnel
- Motiver ses collaborateurs

## Ressources Humaines

- Faire grandir son équipe
- L'essentiel en droit du travail
- Recruter et intégrer un collaborateur



## Développer son leadership



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre de répondre aux enjeux actuels de l'entreprise en impliquant davantage ses collaborateurs.

### Compétences développées :

- Comprendre les différences entre Manager et Leader.
- Se positionner en tant que Manager porteur de sens.
- Intégrer la dimension de Leader dans son rôle de Manager.

## Diriger mon premier magasin



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre à une personne d'acquérir des bases pour faciliter la prise de poste de dirigeant de magasin.

### Compétences développées :

- Rédiger le rapport d'étonnement sans jugement.
- Etablir un diagnostic du magasin à 360°.



## Gestion budgétaire



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux responsables de magasin d'optimiser la gestion de leur magasin.

### Compétences développées :

- Comprendre son compte de résultat.
- Agir favorablement pour le résultat.
- Comprendre l'impact de ses décisions.

## Gestion des situations conflictuelles (allégé)



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre d'acquérir les techniques pour vous permettre de communiquer et de gérer les situations difficiles. Les mises en situation vous apporteront une analyse des situations conflictuelles et des solutions sur la gestion de celles-ci.

### Compétences développées :

- Acquérir des méthodes et des outils permettant de communiquer efficacement dans les situations difficiles.
- Être capable de gérer les tensions et d'éviter les conflits au sein d'une équipe ou dans sa relation avec les clients.



## Gestion des situations conflictuelles



14 heures



Présentiel ou e-learning



800€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre d'acquérir les techniques pour vous permettre de communiquer et de gérer les situations difficiles. Les mises en situation vous apporteront une analyse des situations conflictuelles et des solutions sur la gestion de celles ci.

### Compétences développées :

- Acquérir des méthodes et des outils permettant de communiquer efficacement dans les situations difficiles.
- Être capable de gérer les tensions et d'éviter les conflits au sein d'une équipe ou dans sa relation avec les clients.

## Gestion du stress et ressources internes



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux salariés de comprendre les mécanismes de génération du stress et de saisir leur impact sur la santé.

### Compétences développées :

- Être capable de comprendre les mécanismes de génération du stress et de se libérer de ses tensions.
- Savoir délivrer des conseils adaptés à chaque situation et apporter des solutions simples et faciles à mettre en place.
- Être capable de trouver des solutions «antistress» et de se détendre.



## Le merchandising



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre à un magasin de se démarquer de la concurrence, d'augmenter l'attractivité d'un espace de vente, d'accroître les ventes et la rentabilité des produits.

### Compétences développées :

- Comprendre les motivations du client et influencer ses comportements.
- Comprendre les objectifs du merchandising.
- Animer l'espace de vente et les promotions commerciales.

## L'essentiel de la sécurité au travail



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux managers ou dirigeants de magasin d'acquérir l'essentiel de la santé et sécurité au travail.

### Compétences développées :

- Comprendre les risques professionnels et sa responsabilité.
- Comprendre le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels et conduire une politique QHSSE.
- Respecter la réglementation en matière d'EPI ; alcool au travail ; droit de retrait...



## Management situationnel

 7 heures	 Présentiel ou e-learning
 400€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Objectif :

Permettre à tout manager de prendre du recul par rapport à ses pratiques de management, à être plus souple et plus en accord avec chaque membre de son équipe.

### Compétences développées :

- Renforcer son adaptabilité en fonction des circonstances et des membres de son équipe
- Mieux connaître son profil de Manager.
- Utiliser les 4 styles de management en fonction de l'autonomie de ses collaborateurs.

## Motiver ses collaborateurs

 7 heures	 Présentiel ou e-learning
 400€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Objectif :

Permettre aux salariés de comprendre le fonctionnement de la motivation, d'identifier les leviers de chacun de ses collaborateurs et permettre de motiver davantage ses collaborateurs en individualisant son management.

### Compétences développées :

- Savoir expliquer la mission de l'entreprise, ses valeurs, sa vision et sa stratégie.
- Être capable de comprendre les leviers de la motivation et les utiliser.
- Savoir donner l'élan du Leader qui sommeille en chaque Manager.
- Être capable de donner du sens aux objectifs.



## Faire grandir son équipe

 7 heures	 Présentiel ou e-learning
 400€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Objectif :

Permettre au manager ou responsable de magasin de rendre son équipe autonome dans ses missions.

### Compétences développées :

- Comprendre la nécessité de faire évoluer les compétences en permanence.
- Réaliser les Entretiens Annuels de Progrès
- Faire coopérer toutes les générations.
- Construire le plan de formation.

## L'essentiel en droit du travail

 7 heures	 Présentiel ou e-learning
 400€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Objectif :

Permettre aux responsables de magasin de connaître et d'appliquer les règles juridiques de bases concernant le droit du travail.

### Compétences développées :

- Acquérir les réflexes en droit du travail pour sécuriser ses pratiques managériales au quotidien.



## Recruter et intégrer un collaborateur



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Donner les clés à un manager pour réussir un recrutement et développer un processus d'intégration motivant.

### Compétences développées :

- Être capable de recruter efficacement.
- Savoir identifier les compétences nécessaires à l'atteinte des objectifs.
- Être capable de confronter les besoins RH avec son projet de développement.
- Savoir développer un processus d'intégration motivant.

Synadis  
BIO  
Formation

Retrouvez l'intégralité des programmes sur [www.synadisbioformation.com](http://www.synadisbioformation.com)





# Partie formations obligatoires

## Hygiène et sécurité

Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène  
Perfectionner la maîtrise de la sécurité alimentaire  
Manager la sécurité alimentaire  
Analyse microbiologique : Interprétation et plan d'action

## Santé au travail

Devenir Sauveteur Secouriste du Travail (SST)  
Maintien et Actualisation des Compétences SST

Synadis   
**BIO**  
Formation



## Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène

 7 heures	 Présentiel ou e-learning
 400€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Objectif :

Permettre aux employés de se conformer à la réglementation quant à la manipulation des denrées alimentaires.

### Compétences développées :

- Identifier les dangers menaçant la sécurité des aliments.
- Prendre conscience des enjeux de la sécurité alimentaire.
- Comprendre et maîtriser les bonnes pratiques à appliquer au quotidien sur son poste de travail.
- Maîtriser la gestion de la traçabilité.

## Perfectionner la maîtrise de la sécurité alimentaire

 7 heures	 Présentiel ou e-learning
 400€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Prérequis :

Avoir suivi «mise en place des bonnes pratiques d'hygiène».

### Objectif :

Permettre aux employés de se perfectionner face à la réglementation quant à la manipulation des denrées alimentaires.

### Compétences développées :

- Approfondir les bonnes pratiques d'hygiène.
- Savoir utiliser les connaissances en hygiène et sécurité des aliments pour identifier et analyser les mauvaises pratiques.
- Connaître la notion d'actions correctives et être capable de les mettre en œuvre.



## Manager la sécurité alimentaire



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Prérequis :

Avoir suivi «perfectionnement des bonnes pratiques d'hygiène»

### Objectif :

Donner aux employés les outils adaptés pour manager efficacement la maîtrise de la sécurité alimentaire.

### Compétences développées :

- Maîtriser les exigences de la réglementation et les enjeux en terme de sécurité des aliments.
- Superviser les autocontrôles, organiser l'archivage documentaire et la gestion des non-conformités.
- Savoir gérer une situation de crise : Suspicion TIAC, retraits...

## Analyse microbiologique : Interprétation et plans d'actions



4 heures



Présentiel ou e-learning



200€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de mieux connaître les micro organismes impliqués en sécurité des aliments, leurs méthodes d'analyse et les critères microbiologiques pour interpréter efficacement ses résultats d'analyses.

### Compétences développées :

- Connaître les principes de base de la microbiologie alimentaire.
- Comprendre les analyses microbiologiques.
- Savoir interpréter un rapport d'analyse et mettre en œuvre un suivi des résultats et plans d'action.



## Devenir Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

 14 heures	 Présentiel
 430€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Objectif :

Donner au salarié les compétences à dispenser les gestes de premier secours en cas d'accident et d'agir au service de la prévention des risques professionnels sur son lieu de travail.

### Compétences développées :

- Intervenir face à une situation d'accident du travail.
- Mettre en application ses compétences de SST au service de la prévention des risques professionnels de son entreprise.

## Maintien et Actualisation des compétences SST

 7 heures	 Présentiel
 150€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Prérequis :

Etre titulaire du certificat SST.

### Objectif :

Maintenir et actualiser les connaissances nécessaires en matière de prévention et à une bonne exécution des gestes de premier secours pour intervenir efficacement sur un lieu d'accident.

### Compétences développées :

- Intervenir face à une situation d'accident du travail.
- Mettre en application ses compétences de SST au service de la prévention des risques professionnels de son entreprise.





# Partie point de vente

## Développement du point de vente

- Acquérir les fondamentaux de la RSE
- Animer et valoriser la démarche RSE sur la durée
- Biopartenaire® : Le label de commerce équitable
- Construire une démarche RSE
- Gestion des stocks
- Les fondamentaux du commerce équitable
- Rencontre avec la Bio

## Sécurité au travail

- Équipier de Première Intervention (EPI)
- Gestes et Postures

Synadis   
**BIO**  
Formation



## Acquérir les fondamentaux de la RSE



4 heures



Présentiel ou e-learning



200€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de magasin d'acquérir les bases fondamentales de la Responsabilité Sociétale des Entreprises.

### Compétences développées :

- Comprendre les différentes étapes nécessaires pour donner forme à une stratégie de RSE structurée.
- Maîtriser les concepts de la RSE et du Développement durable.
- Conduire avec succès une démarche RSE dans son point de vente.

## Animer et valoriser la démarche RSE sur la durée



4 heures



Présentiel ou e-learning



200€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Prérequis :

Avoir suivi les formations «acquérir les fondamentaux de la RSE» et «construire une démarche RSE».

### Objectif :

Permettre aux employés de magasin de valoriser la démarche de RSE de son point de vente Bio sur la durée.

### Compétences développées :

- Approfondir les concepts de la RSE et du Développement Durable.
- Engager ses collaborateurs dans la démarche de RSE.
- Acquérir les bases d'une communication responsable.



## Biopartenaire® : Le label du commerce équitable des magasins Bio

 2,5 heures	 E-learning
 150€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Objectif :

Permettre aux employés de magasin Bio d'appréhender l'intérêt du lien entre agriculture Biologique et commerce équitable, d'être en mesure de mieux comprendre le commerce équitable et d'avoir les connaissances pour valoriser le label Biopartenaire®.

### Compétences développées :

- Savoir défendre l'intérêt de lier la Bio au commerce équitable.
- Avoir les connaissances fondamentales du commerce équitable.
- Comprendre les spécificités du label Biopartenaire®.

## Comprendre et maîtriser le commerce équitable avec le label Biopartenaire®

 4 heures	 Présentiel ou e-learning
 200€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Objectif :

Permettre aux employés de magasin Bio de connaître les spécificités du label Biopartenaire® pour être en mesure de mieux comprendre le commerce équitable et le valoriser mais aussi d'appréhender l'intérêt du lien entre agriculture biologique et commerce équitable.

### Compétences développées :

- Connaissances fondamentales du commerce équitable, de ses enjeux et impacts.
- Pouvoir valoriser la démarche Biopartenaire®.
- Savoir Identifier les marques et produits labellisés et apporter un conseil éclairé aux clients.



## Construire une démarche de RSE pour son point de vente Bio



4 heures



Présentiel ou e-learning



200€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Prérequis :

Avoir suivi les formations «acquérir les fondamentaux de la RSE».

### Objectif :

Permettre aux employés de magasin de construire une démarche RSE pour son point de vente.

### Compétences développées :

- Se sensibiliser à l'empreinte de son point de vente.
- Appréhender le processus d'audit du label BioEntrepriseDurable.
- Appréhender les prochaines étapes clés de sa démarche RSE.

## Gestion des stocks



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Donner aux salariés les compétences de bien maîtriser les stocks pour améliorer les résultats du magasin.

### Compétences développées :

- Savoir agir sur la démarque et les stocks dormants pour améliorer son compte de résultat.
- Etre capable de comprendre l'impact des stocks dormants.
- Savoir mesurer l'impact des stocks sur son résultat.



## Les fondamentaux du commerce équitable

 2,5 heures	 E-learning
 150€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Objectif :

Permettre aux employés de magasin Bio de mieux comprendre, valoriser, pouvoir parler du commerce équitable et appréhender l'intérêt du lien entre Bio et commerce équitable.

### Compétences développées :

- Avoir les connaissances fondamentales du commerce équitable.
- Savoir défendre l'intérêt de lier la bio au commerce équitable.
- Savoir reconnaître les différents labels de Commerce équitable sur les produits dans les magasins.

## Rencontre avec la Bio

 7 heures	 Présentiel
 400€ HT / participants	
 4 à 10 personnes	



### Objectif :

Donner aux salariés les arguments pour expliquer la réglementation et ainsi répondre aux interrogations des clients. Le salarié doit connaître et comprendre les différents cahiers des charges pour expliquer la qualité produit et justifier le prix à ses clients.

### Compétences développées :

- Savoir expliquer la spécificité de son environnement.
- Faire comprendre la sélection fournisseur (mixité ou 100% bio) et la sélection des produits (bio et CE).
- Exposer les processus de fabrication selon la réglementation bio.



## Équipier de Première Intervention



4 heures



Présentiel



200€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre au personnel désigné comme Équipier de Première Intervention, d'appliquer les consignes de sécurité et de mettre en œuvre les différents moyens de premiers secours à disposition pour lutter contre un début d'incendie dans l'établissement.

### Compétences développées :

- Identifier les notions de naissance et de propagation d'un incendie.
- Utiliser efficacement et en sécurité, l'ensemble des moyens dédiés aux équipiers de première intervention.
- Appliquer les consignes de sécurité incendie et d'évacuation.

## Gestes et Postures



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre au salarié de contribuer à sa propre sécurité par l'application des bonnes pratiques de sécurité physique et d'économie d'effort.

### Compétences développées :

- Observer et analyser sa situation de travail en s'appuyant sur le fonctionnement du corps humain.
- Maîtriser des notions élémentaires d'anatomie et de physiologie.
- Identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d'être encourues.
- Mettre en œuvre les principes de sécurité physique et d'économie d'effort.



## Sensibilisation vol à main armée, agression et attaque terroriste



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Connaître les consignes de sécurité et le comportement à adopter en cas de vols, d'agression ou d'attaque terroriste sur son lieu de travail.

### Compétences développées :

- Adopter la bonne conduite à tenir pendant et après une agression.
- Maîtriser les mesures de prévention (sécurité passive ou sécurité active).
- Appréhender la relation avec les forces de l'ordre pour assurer la sécurité des personnes.

Synadis  
BIO  
Formation





# Partie rayons magasins

## Compléments alimentaires

Les fondamentaux de la micro nutrition  
Les fondamentaux de la nutrition

## Cosmétique

Les ingrédients en débat  
Les bases de la cosmétique Bio

## Épicerie

Découverte des produits de l'épicerie salée  
Découverte des produits de l'épicerie sucrée

## Fruits et légumes

Connaissances fondamentales des fruits et légumes français Bio  
Le marché des fruits et légumes Bio  
Les bonnes pratiques du merchandising des fruits et légumes  
Techniques de préparation de l'univers des fruits et légumes  
Techniques de vente du rayon des fruits et légumes (initiale)  
Techniques de vente du rayon des fruits et légumes (renforcement)





# Partie rayons magasins (suite)

## Naturopathie

- Initiation à la naturopathie
- Perfectionnement en phytologie
- Perfectionnement en aromathologie
- Devenir expert conseil en naturopathie

## Pains et céréales

- Découverte des céréales Bio et leurs produits dérivés

## Produits issus de l'élevage Bio

- Découverte des produits carnés et de l'aquaculture Bio
- Découverte des produits laitiers Bio

## Rayons spécialisés

- La bière Bio
- Les spiritueux Bio
- Les vins Bio, biodynamiques et naturels

Synadis   
**BIO**  
Formation



# COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

## Les fondamentaux de la micro nutrition



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de magasin Bio d'appréhender les bases des compléments alimentaires.

### Compétences développées :

- Savoir conseiller les compléments alimentaires en fonction des saisons et des besoins.
- Connaître la réglementation concernant les compléments alimentaires.
- Appréhender les différents galéniques.

## Les fondamentaux de la nutrition



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de magasin Bio d'appréhender les bases de la nutrition.

### Compétences développées :

- Connaître les principaux piliers d'une nutrition saine.
- Savoir décrypter une étiquette.
- Comprendre les différentes familles d'aliments et leurs intérêts.



## Les ingrédients en débats



4 heures



Présentiel ou e-learning



200€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de magasin Bio de faire un état des lieux des ingrédients polémiques présents dans la cosmétique Bio et apporter un argumentaire.

### Compétences développées :

- Connaître les ingrédients polémiques potentiellement présent.
- Identifier la typologie de risques de chacun.
- Savoir répondre aux inquiétudes des consommateurs.

## Les bases de la cosmétique Bio



4 heures



Présentiel ou e-learning



200€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de magasin Bio d'appréhender les bases de la cosmétique Bio.

### Compétences développées :

- Connaître les fondamentaux de la cosmétique Bio.
- Savoir répondre aux principales questions du consommateur.
- découvrir les chiffres clés du marché cosmétique Bio.



## Découverte des produits de l'épicerie salée



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de conseiller le client par sa connaissance des produits et leur utilisation, d'expliquer leurs spécificités et d'appréhender les besoins nutritionnels du client en lui conseillant les bons produits.

### Compétences développées :

- Appréhender l'ensemble de la famille des produits de l'épicerie salée.
- Conseiller et accompagner la vente.
- Maîtriser les modes de production spécifiques à la bio.
- Connaître les différents process de fabrication des produits.

## Découverte des produits de l'épicerie sucrée



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de conseiller le client par sa connaissance des produits et leur utilisation, d'expliquer leurs spécificités et d'appréhender les besoins nutritionnels du client en lui conseillant les bons produits.

### Compétences développées :

- Appréhender l'ensemble de la famille des produits de l'épicerie sucrée.
- Conseiller et accompagner la vente.
- Maîtriser les modes de production spécifiques à la bio.
- Connaître les différents process de fabrication des produits.



## Connaissances fondamentales des fruits et légumes français en Bio



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Être capable de connaître les principaux produits de nos terroirs grâce à des fiches techniques et de préciser les principales caractéristiques de ceux-ci.

### Compétences développées :

- Connaître les fruits et légumes français.
- Décrire les différentes familles des produits fruits et légumes.
- Envisager les produits fruits et légumes sous l'angle de leurs qualités.
- Apprécier la vitalité de la production.

## Le marché des fruits et légumes Bio



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de connaître le marché des fruits et légumes grâce à une revue du positionnement des distributeurs et des données panels consommateurs afin d'écrire une stratégie pour le rayon.

### Compétences développées :

- Identifier le marché des fruits et légumes en France.
- Situer les attentes du client sur l'offre bio et conventionnel.
- Positionner le marché bio et les différents distributeurs.
- Optimiser le positionnement de son rayon.



## Les bonnes pratiques du merchandising des fruits et légumes Bio



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de réaliser une mise en rayon grâce à différentes approches et de la valider par une épreuve de mise en rayon sur plan ou avec produits.

### Compétences développées :

- Installer, présenter, entretenir les produits suivant les techniques actuelles.
- Gérer le matériel et les installations.
- Utiliser les outils et le matériel adaptés aux produits.
- Adapter la mise en scène des produits.

## Technique de préparation de l'univers fruits et légumes Bio



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de réaliser les gestes essentiels de préparation des fruits et légumes, grâce à des techniques de coupe et de réaliser des compositions fraîches de qualité.

### Compétences développées :

- Connaître les différents types de coupe de fruits et légumes en fonction de la saison.
- Pratiquer la découpe, la présentation des préparations fruits et légumes conformément aux règles d'hygiène.
- Appréhender les gestes métiers en sécurité.



## Technique de vente du rayon fruits et légumes (initiale)



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de réaliser une vente complète sur le rayon fruits et légumes grâce à différentes techniques et de la valider par une grille d'évaluation qualitative.

### Compétences développées :

- Renforcer l'argumentaire dans les rayons fruits et légumes.
- Optimiser les rituels d'accueil client.
- Maîtriser les points essentiels de la spécificité des familles et des produits.
- Prodiguer un conseil personnalisé technique à plus forte valeur ajoutée.

## Technique de vente du rayon fruits et légumes (renforcée)



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de réaliser une vente complète sur le rayon fruits et légumes grâce à différentes techniques et de la valider par une grille d'évaluation qualitative.

### Compétences développées :

- Optimiser les rituels d'accueil client.
- Renforcer l'argumentaire dans les rayons fruits et légumes.
- Maîtriser les points essentiels de la spécificité des familles et des produits.
- Prodiguer un conseil personnalisé technique à plus forte valeur ajoutée.



## Initiation à la naturopathie



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de connaître l'éventail des produits de bien être naturels et biologiques.

### Compétences développées :

- Identifier les différentes familles de produits (Phyto, aroma, gemmo et apithérapie).
- Maîtriser les formes galéniques et leurs champs d'utilisation.

## Perfectionnement en phytologie



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Prérequis :

Avoir suivi la formation initiation à la naturopathie.

### Objectif :

Permettre aux employés d'acquérir les connaissances sur les problématiques courantes des systèmes du corps humain, et d'avoir une base de connaissance en phytologie.

### Compétences développées :

- Apporter des éléments de réponses par l'utilisation des plantes sous divers formes galéniques.



## Perfectionnement en aromathologie



7 heures



Présentiel ou e-learning



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés d'acquérir les connaissances sur les problématiques courantes des systèmes du corps humain, et d'avoir une base de connaissance en aromathologie.

### Compétences développées :

- Apporter des éléments de réponses par l'utilisation des huiles essentielles et des hydrolats.

## Devenir expert conseil en naturopathie



14 heures



Présentiel ou e-learning



800€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Prérequis :

Avoir suivi les formations initiation et perfectionnement.

### Compétences développées :

- Ecouter, questionner et conseiller un client de manière appropriée.

### Objectif :

Permettre aux employés de pratiquer un conseil sur la naturopathie en toute sécurité et en restant dans son champ de compétences.



# PAINS ET CÉRÉALES

## Découverte des céréales Bio et leurs produits dérivés



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre aux employés de connaître et comprendre sa gamme de produits pour donner le bon conseil.

### Compétences développées :

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

# PRODUITS ISSUS DE L'ÉLEVAGE BIOLOGIQUE

## Découverte des produits carnés et de l'aquaculture Bio



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Permettre au salarié de connaître les grands principes de l'élevage bio et d'appréhender les grandes familles des produits carnés et aquacoles bio pour qu'il puisse savoir conseiller et argumenter.

### Compétences développées :

- Connaître les grands principes de l'élevage Bio.
- Appréhender les grandes familles des produits carnés et de l'aquaculture Bio.
- Maîtriser les différents process de fabrication des produits issus de l'élevage Bio.
- Savoir conseiller et argumenter sur les produits carnés et aquacoles Bio.



# PRODUITS ISSUS DE L'ÉLEVAGE BIOLOGIQUE

## Découverte des produits laitiers Bio



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Donner au salarié les moyens de connaître les grands principes de l'élevage laitier bio et d'appréhender les grandes familles des produits laitiers. Lui faire comprendre les différents process de fabrication des produits laitiers bio pour qu'il puisse savoir conseiller et argumenter sur ces produits.

### Compétences développées :

- Maîtriser les grands principes de l'élevage laitier bio par rapport au conventionnel.
- Avoir les bases des différentes gammes de produits laitiers.
- Expliquer les process de fabrication selon la réglementation bio.
- Savoir expliquer les spécificités des produits laitiers bio par rapport au conventionnel.

## RAYONS SPÉCIALISÉS

### La bière Bio



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Être capable de réaliser une explication sur les différentes bières du rayon grâce à des références techniques et de la valider par la réalisation d'une fiche technique.

### Compétences développées :

- Maîtriser les points clefs des différents types et profils de bières
- Pouvoir prodiguer un conseil à la clientèle clair et efficace
- Renforcer la connaissance des profils des bières présentes en magasin



# RAYONS SPÉCIALISÉS

## Les spiritueux Bio



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes



### Objectif :

Être capable de réaliser une explication sur les différents spiritueux et alcools du rayon grâce à des références techniques

### Compétences développées :

- Maîtriser les points clés des différents types de spiritueux
- Renforcer la connaissance des profils des spiritueux
- Appréhender l'ensemble de son rayon spiritueux pour pouvoir prodiguer un conseil clair et efficace

# RAYONS SPÉCIALISÉS

## Les vins Bio, biodynamiques et naturels



7 heures



Présentiel



400€ HT / participants



4 à 10 personnes

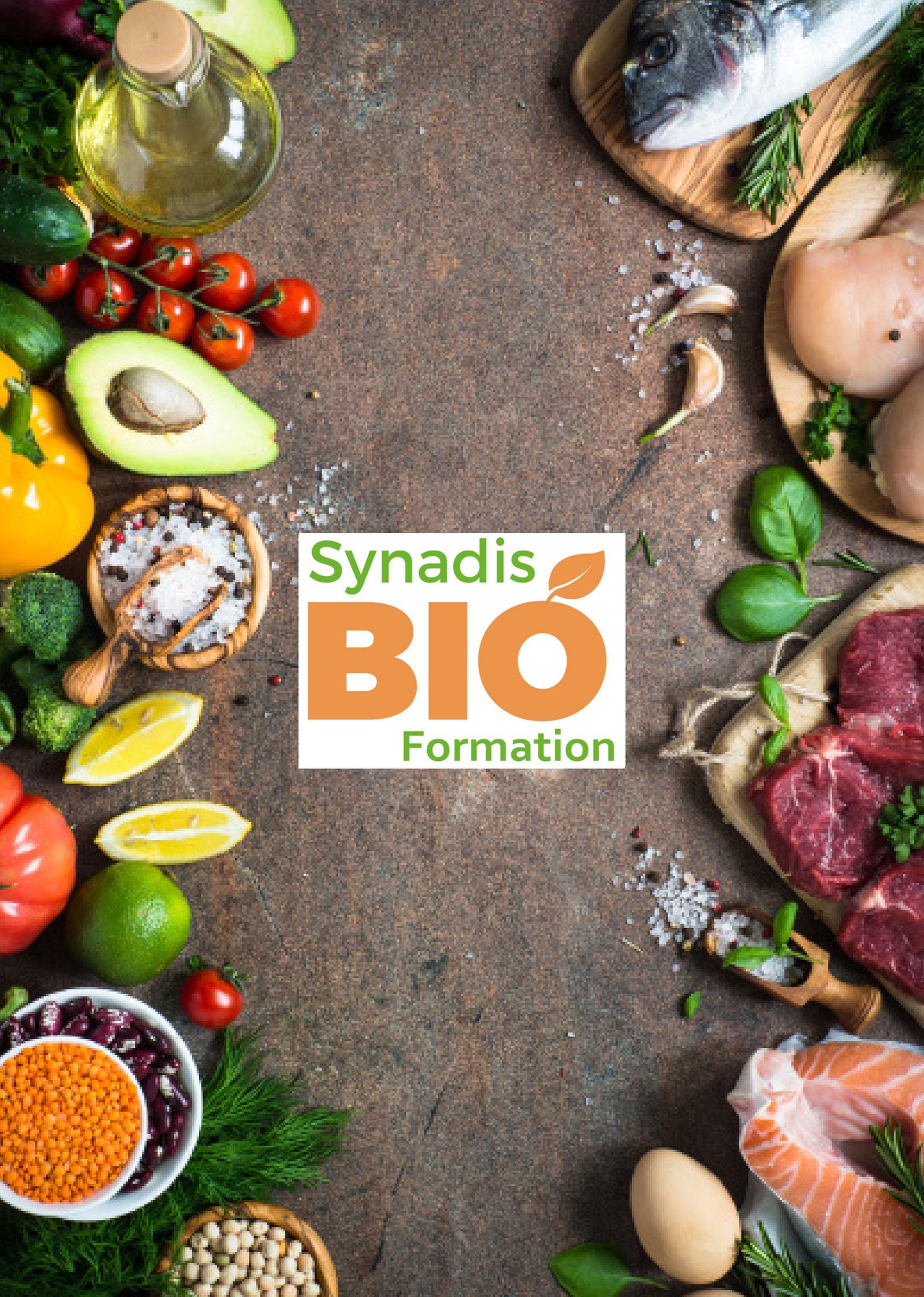


### Objectif :

Être capable de réaliser une explication sur différents vins du rayon grâce à des références techniques-cépages, région, production, dégustation et de la valider par la réalisation d'une fiche technique.

### Compétences développées :

- Appréhender l'ensemble de son rayon vin.
- Pouvoir dispenser un conseil clair et efficace.
- Renforcer la connaissance des vins présents en magasin.
- Maîtriser les points clés des différents vins.



Synadis   
**BIO**  
Formation