



FORMATION EN PRÉSENTIEL

LES PRODUITS DE L'ÉPICERIE SALÉE

Dernière mise à jour le 05/01/2023.

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

- Conseiller et accompagner la vente
- Appréhender l'ensemble de la famille des produits de l'épicerie
- Maîtriser les modes de production spécifiques à la bio

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.

PESa

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

Les huiles et les produits dérivés

- Les lipides et leurs rôles dans l'alimentation équilibrée
- Les différentes formes des lipides
- Les différents process réglementaires pour la fabrication des huiles
- Comparaison avec les huiles conventionnelles

Organiser les produits soja dans l'environnement du magasin

- Les gammes de produits à base de soja
- Le positionnement dans les rayons en fonction des spécificités et des impératifs de conservation

Initiation aux condiments

- Les vinaigres
- Les moutardes
- Les épices

INTERVENANT(S)

Fanny LEMAIRE

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
Mise en ligne de documents support