



FORMATION EN PRÉSENTIEL

# L'ESSENTIEL DES FRUITS ET LÉGUMES BIO PAR SAISON

Dernière mise à jour le 24/01/2023.

## OBJECTIF

Permettre aux employés de mettre au profit du client leurs connaissances sur les fruits et légumes en fonction de la saison

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Connaître la réglementation des fruits et légumes Bio
- Identifier les principaux types de fruits et légumes Bio et leur saisonnalité
- Savoir organiser un rayon fruits et légumes en fonction des clefs commerce

## 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.

eflbs

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

Travaux en ateliers et en ludo-pédagogie, compléments sous la forme d'apport théorique interactif. Projection des documents supports de formation.



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 pour les fruits et légumes issus de l'Agriculture Biologique

- La production en fruits et légumes Bio
- Les particularités de l'offre Bio

### Gamme de fruits et légumes de saison

- Les principaux légumes, les principaux fruits, facteurs de saisonnalité
- Focus sur les différentes familles et leurs produits

### La gestion du rayon

- Les règles de bases de la gestion quotidienne
- Les bonnes pratiques du suivi du rayon

### INTERVENANT(S)

*NAF Conseil*

### 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