

Technologie des produits frais

<p>Objectifs : Thème travaillé sur l'ensemble des rayons produits frais à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Boucherie – Volaille ❖ Charcuterie – Traiteur LS ❖ Charcuterie Coupe - Traiteur ❖ Crèmerie LS ❖ Fromage Coupe ❖ Surgelé ❖ Fruits et légumes ❖ Poisson ❖ Boulangerie <p>Au terme du module, le stagiaire sera capable pour chaque rayon :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ De repérer les classifications et normalisation des produits ; ❖ De repérer les procédés de fabrication ; ❖ De connaître le processus d'approvisionnement des produits frais ; ❖ D'identifier l'organisation propre à chaque rayon ; ❖ D'identifier les méthodes de préparation des produits en magasin ; ❖ De repérer les règles d'hygiène à respecter dans chaque rayon ; ❖ De repérer les règles de législation commerciale à respecter dans chaque rayon ; ❖ De repérer le matériel utilisé et son fonctionnement ; ❖ De connaître les caractéristiques et les spécificités des différents produits frais pour être en mesure de conseiller la clientèle ; ❖ De repérer les règles de présentation de chaque rayon frais en utilisant les techniques appropriées aux produits choisis ; ❖ De repérer les règles d'animation des différents rayons frais. 	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Toute personne travaillant dans un rayon produits frais.</p> <p>Pré requis : aucun</p>
<p>PROGRAMME</p> <p>Les contenus seront plus ou moins développés en fonction des particularités de chaque rayon. La durée d'intervention sera plus importante sur les rayons à forte <i>spécificité – produit</i> (exemple : Fruits et légumes, boucherie, poisson, boulangerie, fromage coupe et charcuterie coupe).</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ La définition des normalisations ❖ La classification des produits ❖ Les matières premières ❖ Les méthodes de fabrication ❖ Les additifs ou améliorant ❖ Les circuits de distribution des produits frais ❖ Le fonctionnement du rayon ❖ Les différents postes ❖ L'organisation du travail ❖ Les différentes préparations en magasin ❖ Les critères de fraîcheur des produits ❖ Les critères de conservation des produits ❖ Hygiène des produits et du matériel ❖ Hygiène des locaux et de l'environnement ❖ La chaîne de froid ❖ L'hygiène du personnel ❖ La législation commerciale ❖ L'étiquetage des produits, DLC, DLV ❖ L'information consommateurs ❖ Le matériel ❖ Les règles de sécurité ❖ Les spécificités produits ❖ Les arguments produits ❖ Les recettes courantes ❖ Les modes de présentation d'un rayon frais ❖ Les décors et outils adaptés aux produits ❖ Les différents types d'animation du rayon ❖ Les promotions ❖ Les opérations à thèmes ❖ Le service plus 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de la grande distribution ayant une expérience des rayons frais. Formé aux dernières techniques pédagogiques.</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <div data-bbox="1069 963 1388 1142" style="text-align: center;"> </div> <p>Apports techniques illustrés par de nombreux cas issus du « terrain ».</p> <p>Visite de sites de production ou de préparation.</p> <p>Etude de cas.</p> <p>Apports visuels (photos, vidéos).</p> <p>Apports de produits (test visuel, tactile, olfactif et gustatif).</p> <p>Utilisation des pratiques professionnelles de chaque participant.</p> <p>Remise d'un support de formation illustré de données techniques et d'exemples concrets.</p> <p>Intra entreprise France entière et International</p>
<p>Evaluation des connaissances concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ L'origine, la composition et les caractéristiques des produits ; ❖ Leurs modes d'utilisation et de conservation ; ❖ Les arguments de ventes. 	<p style="text-align: center;">26 jours</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Nous consulter</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : DI056</p>

Catalogue PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France

Tél : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
 Informations, dates de stage et inscriptions sur www.proformalys.com