



Public :

demandeur d'emploi,
particulier, salarié(e) exerçant
dans le rayon Crémèrie



Prérequis :

Diplôme de niveau 3
Expérience professionnelle dans
les métiers de la vente)



Durée :

455 heures



Coût :

Devis sur demande

Financement:

Financement personnel,
Plan de formation de l'entreprise



Dispositif :

Formation continue



Validation :

Remise d'un attestation individuelle
de fin de formation
avec mention des acquis



Délais d'accès :

15 jours avant la date
de démarrage

La réception et l'agrèage des fruits et légumes

Objectifs

La formation vise à former le salarié en charge du contrôle qualité des fruits et légumes (en entrepôt et en magasins), d'évaluer la qualité des produits d'import, de l'international, ou de la Réunion.

Programme

- Identifier la nature des fruits et légumes
- Connaître les facteurs d'évolution pour maîtriser la qualité des F&L
- Maîtriser la réglementation commerciale des F&L
- Mesurer la qualité des produits
- Réceptionner et agréer les fruits et légumes en entrepôt et en magasin

Équipe pédagogique

- Formation animée par un professionnel expert dans les métiers des fruits et des légumes

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Formation en présentiel
- Exposés théoriques /Etude de cas concrets /Mise en situation professionnelle
- Mise à disposition en ligne de documents synthétisant les points clés vus en formation

Dispositif de suivi d'exécution et de d'évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Test de positionnement
- Evaluation théorique et pratique
- Questionnaire de satisfaction à chaud

Poursuite d'étude

Niveau
BAC +2

Titre Pro MUM
BTS MUC

Niveau
BAC +3

Licence Professionnelle
Commerce et Distribution
Boucher Manager



Accueil des personnes en situation d'handicap

Contact

Fanny Leveneur
Directrice Ingénierie Pédagogique

Ludivine Rougemont
Référente Handicap

0262 86 02 18

www.lmacademie.re

IMA
Révélez votre potentiel