

Formation de vendeur/vendeuse en magasin bio



48 h



720,00 €

Public

Vendeurs ou futurs vendeurs en magasins bio et compléments alimentaires.

Prérequis

Aucun

Objectifs

A la fin de la formation, l'apprenant devra être capable de maîtriser les techniques de vente propres à la gamme des produits bio, et plus particulièrement des produits suivants : fruits et légumes, les vins, les bières, produits laitiers, produits céréaliers et de panification biologiques, produits d'épicerie, produits diététiques et de régime, les cosmétiques et les produits d'hygiène biologiques.

LES FONDEMENTS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE La genèse de l'agriculture biologique Les grands courants, la reconnaissance et ses bases éthiques La réglementation et ses contraintes pour mieux expliquer au client la crédibilité de la bio Les labels et les organismes spécificateurs 3h **LES FRUITS ET LEGUMES BIOLOGIQUES** Les grandes méthodes de production et de transformation des fruits et légumes bio Les différences et les avantages de celles-ci Appréhendez les gammes (Ile, Ive et Ve gammes) pour mieux les conseiller Conseils pour gérer ce rayon (saisonnalité, hygiène, réglementation, animation,...) 4h **LES PRODUITS LAITIERS BIOLOGIQUES** Découvrir les différentes gammes de produits laitiers bio et percevoir leur spécificité par rapport au conventionnel Comprendre les difficultés à la production et à la transformation et les répercussions sur les prix Conseils pour gérer ce rayon (saisonnalité, hygiène, réglementation, animation, ...) 4h **LES PRODUITS CEREALISERS ET DE PANIFICATION BIOLOGIQUES** Découvrir toutes les céréales de la culture en bio jusqu'à la distribution en passant par le stockage et la transformation (blutage, ...) Les céréales brutes (quinoa, épeautre,...) , céréales transformées (pâtes, boulgour, extrudées, éclatées , soufflées, farine, pain,...) Explication des leurs différences, leurs avantages Conseils pour gérer ce rayon (saisonnalité, hygiène, réglementation, animation, ...) 4h **LE VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** Spécificités de la viticulture biologique Spécificités de la vinification biologique Conseils pour gérer ce rayon (saisonnalité, hygiène, conservation, animation,...) 4h **LA BIERE ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** Matières premières biologiques Procédé de brassage et de maturation spécifique Conseils pour gérer ce rayon (saisonnalité, hygiène, conservation, animation,...) 4h **LES PRODUITS D'EPICERIE BIOLOGIQUES** Connaître, expliquer et bien argumenter les produits d'épicerie sucrés (sucre, café, chocolat, thé, tisanes,...) et salés (huile, condiments, soja, boissons, ...) Savoir les différencier en maîtrisant leur procédé de fabrication Comment bien les valoriser en magasin Conseils pour gérer ce rayon (saisonnalité, hygiène, réglementation, animation, ...) **Besoins nutritionnels/ Composition des aliments :** aperçu des intérêts et rôle des différents nutriments... 3 X 3h **LES PRODUITS DIETETIQUES ET DE REGIME** La problématique des restrictions, allergies et intolérances alimentaires Les produits sans sucre, sans sel, hyperprotéinés, sans gluten, alimentation infantile Les grands régimes alimentaires : végétarien, Kousmine, macrobiotique, crétois, hypotoxique, naturopathie,... Justifications, avantages et inconvénients Conseils pour gérer ce rayon (hygiène, réglementation, animation,...) **Symbolique de l'alimentation/Equilibre alimentaire :** introduction 3 X 3h **LES COSMETIQUES ET PRODUITS D'HYGIENE BIOLOGIQUES** Connaître les spécificités des cosmétiques bio au travers des réglementations, du choix des ingrédients et des modes de fabrication Pourquoi faire le choix d'un produit d'un produit cosmétique bio ? Conseils pour gérer ce rayon (hygiène, alimentation, réglementation, ...) 3h **LES ECO PRODUITS ET ACCESSOIRES** Identifier les éco produits parmi les logos et labels Analyser les gammes : produits d'entretien, produits lessiviels, les éco textiles,... Découvrir leur spécificité et leurs effets sur la santé et l'environnement par rapport aux produits conventionnels Conseils pour gérer ce rayon 4h

Informations pratiques

> Droit d'inscription

720,00 €



Cette formation est agréée "chèques formation".

> **Horaires**

📍 Liège

>

A déterminer

> **Certificat - Attestation**

Attestation de participation

> **Aides sectorielles à la formation**

Aides sectorielles à la formation (obligatoire) : texte long

> **Examens**


Non

Formation de vendeur/vendeuse en magasin bio

Renseignements

Tél : 04/229 84 20

€ 720,00 € ou 48 Chèques-Formation

 **Dates de formation**
Dates à déterminer

Horaire
A déterminer

 **Liège, Sainte Beuve**

Boulevard Sainte-Beuve, 1
4000 Liège
Belgique

formation.continue@centreifapme.be

[04/229.84.20](tel:042298420)

 <http://google.be> (<http://google.be>)

Formateur

Formateurs actifs et spécialisés dans le domaine du bio