



Formation à la carte : Parcours individualisés

Exemples de Thématiques pour lesquelles les entreprises nous ont fait confiance en 2008

COMMERCE ET DISTRIBUTION

- L'encaissement • La vente-conseil en rayon « produits frais » • Mieux vendre • Négocier par téléphone : comment défendre sa marge • Le traitement informatique des données commerciales •

HYGIÈNE ET QUALITÉ

- Normes, labels, traçabilité et étiquetage en agroalimentaire • Hygiène et maîtrise des risques • H.A.C.C.P, IFS, Norme ISO 22000 • démarches d'amélioration de la qualité

PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

- Connaissance des produits • Commercialisation • Valorisation des produits, animations thématiques, applications culinaires : un outil d'amélioration des ventes •

PRODUITS LAITIERS

- Connaissance des produits • Technologie des produits laitiers frais, fromages, crèmes et laits de consommation • additifs • maintenance industrielle • gestion de production • Valorisation des produits, animations

BOUCHERIE – CHARCUTERIE – TRAITEUR

- La technologie des viandes • découpe tous animaux • transformation des viandes • La valorisation des produits, animations thématiques, applications culinaires : un outil d'amélioration des ventes

FRUITS ET LEGUMES

- Connaissance des produits • Commercialisation • Corbeilles de fruits et bouquets de légumes •

RESTAURATION TRADITIONNELLE OU COLLECTIVE

- Règles d'hygiène, comportements associés au sein d'une cuisine traditionnelle, collective ou satellite • H.A.C.C.P. en restauration • Prévention et sécurité • Gestion des produits, des matériels et des locaux • Etude d'aménagement d'une structure « restauration » • Accompagnement à la prise de fonction de responsable en restauration collective •

CUISINE

- Technologie culinaire à partir de produits frais, 4ème gamme, 5ème gamme, naturels ou bio • Les modes de conservation • Liaisons chaudes et liaisons froides • La cuisine festive • La cuisine avec des produits issus de l'agriculture biologique •

MANAGEMENT ET COMMUNICATION

- Le management au quotidien • L'animation d'équipe • Le tutorat • Mieux communiquer pour améliorer les ventes •

FORMATIONS GENERALES

- Découverte de l'informatique • Internet & N.T.I.C. • Word, Excel, PowerPoint • Remise à niveau : mathématiques appliquées, français, expression orale et écrite, sciences, gestion et comptabilité, économie générale •

Contactez notre chargé d'ingénierie au 04 50 03 47 13 qui vous rencontrera pour étudier vos besoins

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !