

	FORMATION : VENTE VRAC.	Identification : DON0505
		Révision : 3

Référence : DON0550
Mise à jour : 01/06/24

VENTE VRAC

Objectifs :

A l'issue de la formation, le stagiaire :

- Connaîtra la réglementation de la vente en vrac
- Sera capable de maîtriser les bonnes pratiques hygiéniques spécifiques à la vente en vrac alimentaire et non alimentaire

Public concerné

Salarié de l'entreprise occupant le poste de :

- Responsable point de vente ou rayon
- Collaborateur des rayons traditionnels

Cette formation est prévue pour un maximum de 5 personnes par session.

Prérequis

Aucun.

Accessibilité :

AQUALEHA prend en compte les différents types d'handicaps dans la réalisation de ses formations.

Durée :

Formation / action : 3h30 en salle de formation et poste de travail hors situation de production.

Modalité d'évaluation :

L'évaluation des acquis de la formation sera réalisée au travers d'exercices et de mise en situation tout au long de la formation et à la fin de celle-ci.

PROGRAMME

Ce programme permet à vos équipes de prendre connaissance de la réglementation et des bonnes pratiques d'hygiène à respecter au quotidien pour la vente en vrac alimentaire

LA REGLEMENTATION ET LA MISE EN VENTE DE PRODUITS VRAC ALIMENTAIRE ET NON ALIMENTAIRE.

- I- **Définir la vente vrac**
Cadre réglementaire
- II- **Identifier les points réglementaires pour étiqueter conformément les produits**
Généralité
Les restrictions à la vente
Les dangers
Les étapes de la vente
L'étiquetage pour la vente vrac
- III- **Mettre en place l'ensemble des affichages obligatoire**
Les divers affichages en rayon

Moyens et méthodes pédagogiques

Cette action de formation s'appuie sur une méthode participative alternant questionnements, échanges et exercices pratiques.

A l'issue de la formation chaque participant aura à sa disposition un document « L'essentiel » résumant la formation.

Matériel :

Salle adaptée, table et chaises

Chaque stagiaire doit être équipé d'un crayon afin de pouvoir prendre des notes, de leurs outils d'enregistrement des autocontrôles.

Descriptions du dispositif permettant de suivre les résultats

L'évaluation de la qualité de formation sera réalisée à la fin de la formation au travers d'un questionnaire de satisfaction renseigné par les participants.