



Pour vos projets de formation et d'assistance technique, contactez votre interlocuteur régional :



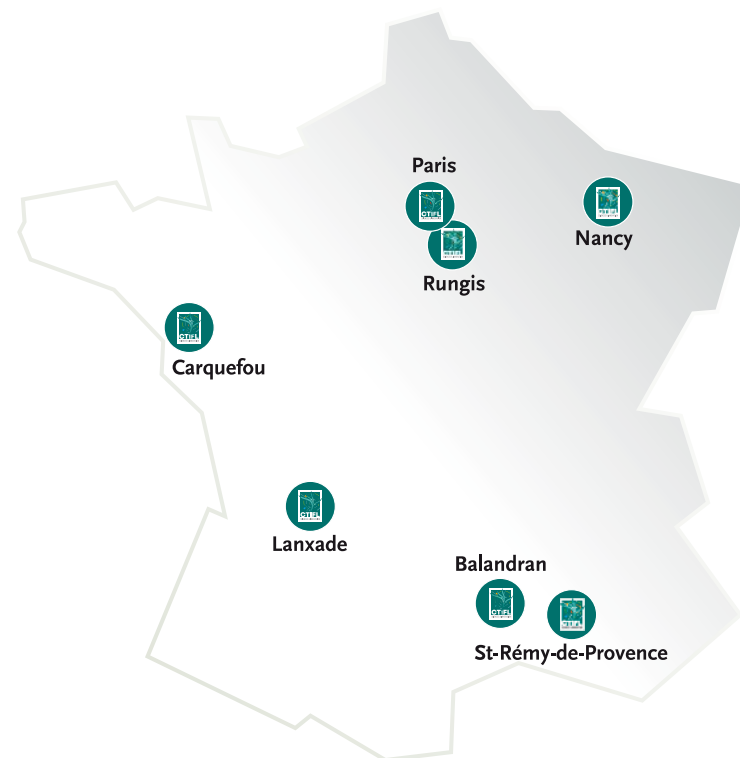
Benoît DUFRESNE
Marie-Hélène HOCHEDÉZ
Alain ROGER
Contact : corinne.guss@ctifl.fr
1 rue de Perpignan - Bâtiment D3
Case Postale 30420
94632 RUNGIS CEDEX
Tél. : 01 56 70 11 30



Catherine GLÉMOT
Cécile BERTRAND
Sullivan LUC
Arnaud MAGNON
Contact : corinne.chatry@ctifl.fr
Z.I. Belle Etoile Antarès
35 allée des Sapins
44483 CARQUEFOU CEDEX
Tél. : 02 40 50 82 64



Didier BÉNAC
Ludovic MOURET
Amandine GALIBERT
Contact : christine.reynier@ctifl.fr
28 route des Nébouts
24130 PRIGONRIEUX
Tél. : 05 53 61 58 93



Jérôme TISSERAND
Maximilien MONTALBANO
Contact : christina.da-silva@ctifl.fr
20 rue Aristide Briand
54500 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY
Tél. : 03 83 56 79 78



Christian PONSODA
Clément AUBERT
Céline EL BOUKILI
Alexia DESSEMOND
Contact : emmanuelle.alric@ctifl.fr
Route de Mollégès
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Tél. : 04 90 92 76 10

Interlocuteur national :
Catherine GLÉMOT



Contact formations délivrées par interfel
Hélène KIRSANOFF
Contact : h.kirsanoff@interfel.com
Tél. : 01 49 49 15 00

CTIFL SIÈGE

97, boulevard Pereire - 75017 PARIS - Tél. 01 87 76 04 00
Directeur Valoristaion Transfert : Philippe HUSSON
Directrice Recherche Innovation Expertise : Catherine LAGRUE

CENTRE CTIFL DE BALANDRAN

751 chemin de Balandran
30127 BELLEGARDE
Tél. : 04 66 01 10 54
Directrice de centre : Sarah MOYSE
Responsable régional Formation : Christian PONSODA

CENTRE CTIFL DE CARQUEFOU

Z.I. Belle Etoile Antarès
35 allée des Sapins
44483 CARQUEFOU cedex
Tél. : 02 40 50 81 65
Directeur de centre : Eric BRAJEUL
Responsable régional Formation : Catherine GLÉMOT

ANTENNE CTIFL DE RUNGIS

1 rue de Perpignan Bâtiment D3
Case Postale 30 420
94632 RUNGIS cedex
Tél. : 01 56 70 11 30
Responsable Antenne de Rungis : Valérie MÉRENDET
Responsable régional Formation : Benoît DUFRESNE

CENTRE CTIFL DE LANXADE

28 route des Nébouts
24130 PRIGONRIEUX
Tél. : 05 53 58 00 05
Directrice de centre : Karima GIRESSSE
Responsable régional Formation : Didier BÉNAC

CENTRE CTIFL DE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Route de Mollégès
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Tél. : 04 90 92 05 82
Directeur de centre : Dominique GRASSELLY
Responsable régional Formation : Christian PONSODA

ANTENNE CTIFL DE NANCY

20 rue Aristide Briand
54500 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY
Tél. : 03 83 56 79 78
Responsable régional Formation : Jérôme TISSERAND

Connaissance produits

Techniques commerciales

Merchandising point de vente

Démarches qualité, organisation du travail

CATALOGUE
2020 / 2021

Matériel végétal et pratiques culturales

Découverte et équilibre alimentaire : communiquer et animer



Pour connaître les dates de formation, consulter notre calendrier annuel sur le site www.ctifl.fr




CONNAISSANCE PRODUITS

TECHNIQUES COMMERCIALES

MERCHANDISING POINT DE VENTE

DEMARCHES QUALITE, ORGANISATION DU TRAVAIL

MATÉRIEL VÉGÉTAL ET PRATIQUES CULTURALES

DECOUVERTE ET EQUILIBRE ALIMENTAIRE : COMMUNIQUER ET ANIMER


THÈMES	FORMATIONS	PUBLICS					DATES ET LIEUX	NOMBRE DE JOURS	PRIX		FORMATIONS À LA DEMANDE
		DÉTAIL DISTRIBUTION	GROS ENTREPÔT	EXPÉDITION	PRODUCTION	COLLECTIVITÉ-RESTAURATION			HT	TTC	
CONNAISSANCE PRODUITS	Connaître les fruits et légumes : maîtrise du produit et de la qualité *	○	○	○				2 jours			•
	Connaître les fruits et légumes au fil des saisons *	○	○	○				2 jours			•
	Reconnaître les fruits et légumes : Hôtesse de caisse *	○	○					1 jour			•
	Evolution variétale et approvisionnement : produits de saison	○	○	○				3 jours			•
	Les plantes aromatiques sur le point de vente	○					09/03 Toulouse	1 jour	346 €	415,20 €	
	Les épices sur le point de vente	○					11/05 Bordeaux	1 jour	346 €	415,20 €	
	Identification de la fraîcheur des fruits et légumes : servir les clients du Drive *	○						1 jour			•
TECHNIQUES COMMERCIALES	Télévente et efficacité commerciale *	○	○					3 jours			•
	Réussir sur le marché de la restauration hors domicile *		○				17/12 à Rungis	1 jour	346 €	415,20 €	
	La vente des fruits et légumes par téléphone à l'expédition *			○			8 au 10/06 à Toulouse	3 jours	861 €	1 033,20 €	
	Mieux connaître les points de vente pour mieux vendre au stade détail *		○	○	○			2 jours			•
MERCHANDISING POINT DE VENTE	Diagnostic et amélioration du point de vente fruits et légumes *	○						1 jour			•
	Construction de l'assortiment : positionner l'offre sur son point de vente	○						2 jours			•
	Fruits et légumes biologiques sur le point de vente : construction et mise en avant de l'offre *	○					11/05 à Toulouse	1 jour	346 €	415,20 €	
	Maintenir la fraîcheur des fruits et légumes dans les points de vente	○					05/11 à Rungis	1 jour	346 €	415,20 €	
	Marquage au stade de détail : contraintes réglementaires ou opportunités commerciales *	○						1 jour			•
	Proposer des fruits et légumes préparés sur le lieu de vente : aspects réglementaires	○						1 jour			•
	Le merchandising : un levier pour votre chiffre d'affaires *	○					4 au 5/02 à Carquefou (Nantes)	2 jours	651 €	781,20 €	
	La théâtralisation sur le rayon : séduire la clientèle *	○					23/11 à Paris	1 jour	346 €	415,20 €	
	Proposer des jus de fruits et smoothies préparés sur le point de vente	○					14/05 à Bordeaux	1 jour	346 €	415,20 €	
	La confection de corbeilles de fruits et légumes	○					23/11 à Rungis - 23/11 à Toulouse	1 jour	346 €	415,20 €	
	Maîtriser sa démarque *	○					19 au 20/05 à Rungis	2 jours	651 €	781,20 €	
	La communication du point de vente : un moyen de développement *	○						1 jour			•
	Proposer des fruits et légumes préparés sur le lieu de vente : le concept	○					11/02 à Toulouse - 12/02 à Bordeaux - 02/11 à Rungis	1 jour	346 €	415,20 €	
Le conseil client : un atout pour développer ses ventes *	○					16/11 à Carquefou (Nantes)	1 jour	346 €	415,20 €		
DEMARCHES QUALITE, ORGANISATION DU TRAVAIL	La préparation de commandes en fruits et légumes : enjeux et méthodes *		○					1 jour			•
	La réception et l'agrèage des fruits et légumes *	○	○				3 au 4/03 à Rungis - 22 au 23/09 à Rungis	2 jours	651 €	781,20 €	
	L'agrèage pratique des produits par saison : gamme été et gamme hiver	○	○				2 au 3/06 à Rungis - 16 au 17/06 à Carquefou (Nantes) - 17 au 18 novembre à Rungis - 24 au 25/11 à Carquefou (Nantes)	2 jours	651 €	781,20 €	
	Hygiène et sécurité des aliments : l'HACCP dans les entreprises de fruits et légumes *		○	○	○		3 au 5/03 ou 4 au 5/03 à Saint-Rémy-de-Provence - 10 au 12/03 ou 11 au 12/03 à Bordeaux - 3 au 5/11 ou 4 au 5/11 à Carquefou (Nantes)	2 ou 3 jours			
	Techniques de l'audit interne : validez vos démarches qualité *		○	○	○		17 au 18/03 à Saint-Rémy-de-Provence - 24 au 25/03 à Montauban - 28 au 29/04 à Carquefou (Nantes)	2 jours	651 €	781,20 €	
	Logistique et organisation du travail en station *			○	○		4 au 6/02 à Saint-Rémy-de-Provence - 24 au 26/11 à Saint-Rémy-de-Provence - 1 au 3/12 à Carquefou (Nantes)	3 jours	861 €	1 033,20 €	
	L'agrèage et le contrôle qualité en station			○	○		10 au 11/03 à Montauban - 31/03 au 1/04 à Saint-Rémy-de-Provence - 26 au 27/05 à Carquefou (Nantes)	2 jours	651 €	781,20 €	
	La convention d'auto-contrôle de la qualité : réglementation et mise en œuvre *			○	○		30/01 à Montauban - 09/04 à Saint-Rémy-de-Provence - 29/04 à Rungis - 17/11 à Carquefou (Nantes) - 19/11 à Saint-Rémy-de-Provence	1 jour	346 €	415,20 €	
	Global GAP : maîtriser les exigences sur les bonnes pratiques agricoles *			○	○		16 au 17/03 à Bellegarde (Nîmes) - 3 au 4/11 à Saint-Rémy-de-Provence	2 jours			•
	Panorama de la réglementation des fruits et légumes au stade production			○	○		20 au 21/10 à Paris	2 jours	651 €	781,20 €	
	Panorama de la réglementation des fruits et légumes aux stades expédition, gros ou import *		○	○			2 au 3/12 à Paris	2 jours	651 €	781,20 €	
	La Food Defense dans les entreprises de fruits et légumes						17/03 à Paris	1 jour	346 €	415,20 €	
Appliquer les exigences de la RSE dans les entreprises de fruits et légumes		○	○	○		07/04 à Paris	1 jour			•	
MATÉRIEL VÉGÉTAL ET PRATIQUES CULTURALES	Stockage des fruits à pépins et maintien de la qualité			○	○		12 au 13/05 à Saint-Rémy-de-Provence	2 jours	651 €	781,20 €	
	Reconnaître les maladies de conservation pomme-poire				○			1 jour			•
	Concevoir, conduire et valoriser une expérimentation système en production légumière				○		4 au 6/02 à Paris	3 jours	861 €	1 033,20 €	
	Conduite de la protection intégrée en cultures légumières sous serre et abri : initiation				○		4 au 5/06 à Bellegarde (Nîmes)	2 jours	651 €	781,20 €	
	Agroécologie en culture maraîchère : techniques à mettre en place et impacts sur les produits	○	○		○		09/06 à Carquefou (Nantes)	1 jour	346 €	415,20 €	
	Cultures légumières hors sol : maîtrise de l'irrigation fertilisante				○		18/11 à Carquefou (Nantes) - 18/11 à Bellegarde (Nîmes)	1 jour	346 €	415,20 €	
	Énergies et gestion du climat en abris chauffés				○		19/11 à Bellegarde (Nîmes) - 19/11 à Carquefou (Nantes)	1 jour	346 €	415,20 €	
Produire des fraises en culture sur substrat				○		1 au 3/12 à Bellegarde (Nîmes)	3 jours	861 €	1 033,20 €		
DECOUVERTE ET EQUILIBRE ALIMENTAIRE : COMMUNIQUER ET ANIMER	Animer des ateliers autour des fruits et légumes frais	○			○	○		1 ou 2 jours			•
	Découverte du goût : comment surprendre son public ?	○			○	○		1 jour			•
	Les clés de l'équilibre alimentaire : un atout pour les fruits et légumes frais	○			○	○		1 jour			•
	Cultiver l'envie de fruits et légumes frais au quotidien	○			○	○		1 jour			•

* Ces formations concernent à la fois les filières biologiques et les filières conventionnelles