

# FORMATION À DISTANCE



# FORMATION À DISTANCE VENTE

E-LEARNING



## CIBLE

- Porteur de projet
- Fabricant / Affineur / Vendeur
- Gérant d'une boutique

## OBJECTIFS

- Connaître les composants du lait
- Connaître les espèces animales liées à la production fromagère
- Connaître les différentes technologies de fabrication
- Connaître les caractéristiques d'une sélection fromagère AOP
- Maîtriser les techniques de coupe et pliage
- Dispenser d'un discours produit avec les techniques de vente
- Réaliser la découpe et l'emballage des produits laitiers et des fromages dans le respect du guide des Bonnes Pratiques d'hygiène
- Accueillir le client et identifier ses besoins

## THÈMES

- De l'herbe au lait
- Du lait au fromage
- La coupe & le pliage
- La mise en place d'un rayon
- La relation client et la vente
- L'hygiène d'un point de vente

## ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation

Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation

- Attestation d'assiduité
- Formulaires d'évaluation de la formation

*La formation à distance se déroule sur notre plateforme en ligne Digiforma. Lorsque les apprenants seront inscrits, Mons Formation leur enverra un lien de connexion individuel pour la réalisation de la formation. Mons Formation pourra suivre l'évolution de chaque apprenant et faire un retour au client.*

## DURÉE

Environ 21 heures en autonomie

## TARIF

1800 € HT/ APPRENANT



