

Développer le concept de recettes préassemblées sur son stand

Objectif Introduire et maîtriser techniquement et commercialement la mise en place d'un atelier de recettes préassemblées.

PROGRAMME

Date : 17 décembre 2024, 9h-12h30

Prix : tarifs disponibles via [ce lien](#)

Lieu : classe distancielle en visio

Nombre de places : 15

Publics concernés : maraîchers et porteurs de projet en maraîchage bio

Prérequis : aucun

Validation : Certificat délivré après la formation

Accès formation :

Accessibilité possible aux personnes atteintes de handicap, selon ce dernier. Nous l'indiquer à l'inscription.

Inscription : [à ce lien](#)

Contacts :

Responsable de la formation

Edouard Meignen
edouard.meignen@bio-centre.org
06 61 26 04 04

Renseignement/inscription

06 80 70 88 13
formation@bio-centre.org

Inscription au plus tard 3 jours ouvrés avant le début de la formation.

En cas de contrainte particulière
veuillez nous contacter

Durée totale : 3,5 heures

Enjeux stratégiques d'un atelier de recettes préassemblées. Différents types de recettes pré assemblées compatibles la demande consommateur. Elle présentera à travers une banque photo les différents types de présentation commerciales utilisées.

Evaluation de la rentabilité technique

Eléments clés de l'assemblage et besoins logistiques pour permettre une optimisation de ce poste.

Méthodologies de communication pertinentes pour ce concept



Méthodes pédagogiques : présentation de l'intervenant, banque de photos, quizz.

Modalités d'évaluation : Tour de table oral en début et en fin de session. Auto-évaluation.

Intervenant :

CHARLES SOUILLOT, CONSEILLER SPÉCIALISÉ EN MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE DIVERSIFIÉ, STRATÉGIES DE COMMERCIALISATION, ET PRODUCTIONS DE DIVERSIFICATION OU À FORTES VALEURS AJOUTÉES

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION**

Inscription en ligne en cliquant ici ou sur www.bio-centre.org où vous trouverez plus d'informations, les CGV, et le règlement intérieur