

Nous contacter

tél. 01 55 43 31 91
formations@unfd.fr
www.unfd.fr

Les formations de juin, juillet et août 2017

Les programmes de ces formations se trouvent dans votre catalogue de formations 2017.

Vous pouvez d'ores et déjà vous inscrire en complétant le bulletin situé en dernière page du catalogue ou en le téléchargeant sur www.unfd.fr.

BAYONNE

page

JUIN

37 Ma 20 Les F&L biologiques - la réglementation & la théâtralisation du rayon



BESANÇON

JUILLET

48 Ma 04 Les cosmétiques et produits de beauté bio



49 Me 05 Les cosmétiques et produits de beauté bio - Perfectionnement



37 L 10 Les F&L biologiques - la réglementation & la théâtralisation du rayon



BORDEAUX

JUIN

37 L 19 Les F&L biologiques - la réglementation & la théâtralisation du rayon



14 Me 28 Fidélisation de la clientèle



JUILLET

66 L 03 Le panorama des obligations réglementaires



CAEN

JUIN

39 Ma 13 Fromages, traiteur et boucherie : hygiène et notions élémentaires



COLMAR

JUIN

39 Ma 06 Fromages, traiteur et boucherie : hygiène et notions élémentaires



JUILLET

37 Ma 11 Les F&L biologiques - la réglementation & la théâtralisation du rayon



LILLE

JUIN

Me 07 Les cosmétiques et produits de beauté bio



48

J 08 Les cosmétiques et produits de beauté bio - Perfectionnement



49

JUILLET

L 03 La fraîche découpe



25

LYON

JUIN

Ma 06 La fraîche découpe



25

Me 07 Les emballages créatifs



16

Ma 13 Les produits de l'épicerie salée et sucrée bio



41

Me 14 Le petit-déjeuner et les farines bio



43

Me 21 L'animation commerciale : F&L



23

L & Ma 19 & 20 Sauveteur secouriste au travail - Formation initiale



70



DYNAMIQUE
COMMERCE



FRUITS
& LÉGUMES



PRODUITS
BIOLOGIQUES



MANAGEMENT





RÉGLEMENTATION,
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ



MONTPELLIER




page

JUIN



- 44 **Ma 13** La diététique, la nutrition, les régimes "sans" - Bases 
- 51 **L 19** Le conseil en huiles essentielles 

NANTES

JUIN






- 12 **Me 07** Les techniques d'accueil et de vente 
- 57 **Me 07** Les bases du management 
- 71 **J 15** Adapter son comportement face au vol à main armée 

JUILLET







- 11 **J 06** L'animation commerciale point de vente 
- 40 **Ma 11** Les bases de l'œnologie bio 

PARIS

JUIN

- 71 **Ma 06** Adapter son comportement face au vol à main armée 
- 69 **L 19** Les gestes et postures 
- 28 **L 19** Techniques de sculpture de fruits & légumes - Niveau 1 
- 56 **L 26** Recruter ses collaborateurs 
- 46 **J 29** Les compléments alimentaires bio - Bases 

JUILLET

- 57 **L 03** Les bases du management 
- 24 **Ma 04** La fidélisation des consommateurs de F&L 
- 12 **Me 05** Les techniques d'accueil et de vente 
- 47 **J 06** Les compléments alimentaires bio - Perfectionnement 
- 59 **Me 12** Animer et motiver ses collaborateurs 
- 60 **J 13** Comment anticiper et gérer les conflits 





© X. Renauld

RENNES

JUIN

page



- Me 21** Les cosmétiques et produits de beauté bio  48
- J 22** Les cosmétiques et produits de beauté bio - Perfectionnement  49

JUILLET


- Me 12** Les bases de l'œnologie bio  40

STRASBOURG

JUIN

- Ma 20** Animer et motiver ses collaborateurs  59
- L 26** Recruter ses collaborateurs  56

JUILLET

- L 03** Les techniques d'accueil et de vente  12




TOULON

JUIN

- Ma 06** Céréales, farines et pains bio  42

TOULOUSE

JUIN

- J 01** Les F&L biologiques - la réglementation & la théâtralisation du rayon  37
- J 08** Le panorama des obligations réglementaires  66
- Me 14** Animer, motiver ses collaborateurs  59

AOÛT

- L 28** Recruter ses collaborateurs  56