

FORMATION AU METIER DE PRESSEUR – EMBOUTILLEUR

Rentabilisons ensemble votre machine à jus !

SESSION 1

Analyse de la machine à jus

Plusieurs marques plus ou moins créatrices, plus ou moins innovantes se partagent ce domaine. Quelle est la machine à jus la plus robuste, la plus rapide, la plus efficace, la plus vendeuse ? Plusieurs modèles sont proposés mais quel est celui adapté à votre commerce ? Machine seule ou stand à jus complet ? Comment positionner et présenter la machine au public ? En libre-service client ou utilisation uniquement par le personnel ? Mise en avant au rayon des fruits et légumes ou à l'entrée du magasin ? Coût et amortissement ?

Utilisation des outils : gain de temps, éviter la casse...

Installation, explication de mise en service
Montage, démontage, maintenance
Nettoyage : procédures d'entretien
Précautions à prendre pour la longévité du matériel ou minimiser le coût du SAV
Méthodologie pour anticiper et débloquer la panne pour éviter la perte de ventes
Types de produits d'entretien à utiliser, comment éviter le sous ou surnettoyage ?

Formation des utilisateurs : améliorer l'hygiène, augmenter le C.A

Méthodologie de travail et de pressage
Hygiène corporelle, matériel, produits
Stockage des matières premières et achalandage
Discours clientèle : freins et motivations
PLV, échantillonnage, mise en avant

Etiquetage : éviter l'amende, augmenter le CA

Normes à respecter.
Que faut-il y inscrire sans surcharger ? Pertinence des mots
Etiquettes plastiques ou papiers ? Transparence ?
Etudes des réactions du consommateur seul face au produit

Conditionnements : diminuer les coûts, améliorer l'hygiène

Il existe différentes matières, différents volumes 25cl, 50cl, 1L, 2L, différentes formes, différentes fermetures, différents conditionnements, recyclables ou non que choisir, ou se fournir ?
Quelles sont les normes d'entreposage des conditionnements ?
Achat par palette ou par cartons ?
Disposition des produits finis en frigo ou dans la glace ?
Jus à disposer uniquement à côté de la machine ?

SESSION 2

Fruits : améliorer la qualité, éviter la perte, diminuer les coûts

Selon les saisons, l'origine et la variété des agrumes sont différentes.
Constitution d'un calendrier avec tarifs moyens.
Analyses de brix et de ph.
Bio ou conventionnel ?
Stockage idéal : température et humidité, le taux de freinte
Selon la variété, le jus aura plus ou moins une bonne tenue nutritive et gustative jusque la fin de vie du produit, pourquoi ?
Etude du calibre idéal = cadence de pressage, déchets générés
Rendement en jus, variation de 35 à 60%....comment préserver votre marge ?
DLC ou DLUO ?
Grâce aux tests de vieillissement des différents jus que nous avons réalisés, nous vous apporterons la DLC idéale pour chaque variété d'agrumes.

Méthodes et techniques à mettre en pratique afin d'optimiser la DLC
Etude du rapport poids/ prix / temps de pressage /coût déchets

Recettes : augmenter le C.A, diversifier la gamme

Quels fruits peut-on presser avec les machines à jus ?
Quels autres fruits peut-on mixer, centrifuger, presser à froid ?
Comment assembler les fruits : méthodes, astuces, pièges à éviter ?
Quelles sont les recettes gagnantes ?
Quels cocktails réaliser ?
Et à quelle période ?
Comment gagner du temps et dégager du C.A avec ces méthodes ?

Première phrase du premier jour de formation :

Le jus de fruit le plus frais du marché est, et restera, celui que vous embouteillez devant vos clients le jour même. Il faut donc que chaque jour vous pressiez les meilleurs fruits du jour dans les meilleures conditions afin de garantir une fraîcheur optimale à votre client.

Ces conditions sont les suivantes :

Dernière phrase du dernier jour de formation chez nos clients :

Malgré tous vos investissements humains et matériels, outre les recettes que vous proposerez, seules les régularités de qualités des fruits, d'hygiène et de service feront revenir le client !

TARIF

Durée de formation

2 sessions de 3 heures

Taux horaire

500€ HT par session

Frais de déplacement

0.99€ HT/Km

Jusqu'à 8 personnes

