

315

**CONNAITRE POUR MIEUX VENDRE : LES USTENSILES DE CUISINE**

**PUBLIC**

Salariés du secteur des arts de la table.

**OBJECTIFS ET MOYENS**

Acquérir une profonde connaissance des produits.  
Connaître leurs spécificités, origine de fabrication et utilisation.  
Maîtriser les informations pour mieux conseiller et mieux vendre.

**DURÉE ET CALENDRIER**

1 journée :  
24 septembre 2010  
11 février 2011

**PRIX**

350 € non soumis à la TVA.

**PROGRAMME**

Le marché du culinaire en France  
principales données économiques,

Ustensiles de cuisine et accessoires, origine,  
histoire, tendance et évolution,

Les sources de chaleur, les cuissons,

Les différents matériaux, propriétés,  
techniques et procédés de fabrication,

La découpe, le petit électroménager,

La pâtisserie, la stérilisation,

Produits et objets spécifiques,

De l'utilisation des produits,

Vocabulaire spécifique et lexique,

Les spécificités de la vente liées aux prix, à  
la fabrication et à la qualité.

*Tarif 2010/2011*

**STAGES ASSOCIES : 310 - 311 - 312 - 313 - 314 - 316 - 317 - 318 - 319 - 320 - 321**

**Daniel BOULLERAY ☎ 02 38 77 89 00 ✉ [daniel.boulleray@loiret.cci.fr](mailto:daniel.boulleray@loiret.cci.fr)**