



La lettre d'information du CQP Bio

Petite nouveauté cette année avec cette lettre d'information. En effet, de nombreuses personnes souhaitent avoir des informations sur la formation CQP Vendeur Conseil en Produits Biologiques. Cet outil vous permettra de voir ce que la MFR-CFA propose comme cours, visites, ateliers cuisine... Chaque mois, vous découvrirez des témoignages, des produits du mois, des actualités... Bonne lecture à tous !



Certification de la promotion 2012 -2013

Les Mardi 5 et mercredi 6 Novembre, les CQP Vendeur Conseil en Produits Biologiques ont passé leur examen. Malgré le stress apparent, ces deux journées se sont bien déroulées. Les résultats sont tombés : 100% de réussite ! Souhaitons à Alexia, Gwenaëlle, Lauranne, Claude, et Célia, plein de bonnes choses pour la suite.

Rentrée le 4 Novembre !

C'est dans la bonne humeur que la nouvelle promotion de CQP Vendeur Conseil en Produits Biologiques et CQP Vendeur Conseil Caviste a abordé cette rentrée. Le groupe de cette année est très demandeur et les nouvelles activités proposées cette année les ravissent déjà ! Entre l'Anglais et la cuisine, il n'y a qu'un pas !



Ouverture d'un commerce de proximité

Soucieuse de développer des partenariats avec la municipalité de La Pommeraye mais aussi avec des producteurs locaux, la MFR-CFA s'est engagée depuis plus de 2 ans dans l'association « Envie de Saveurs ». Sous la houlette de producteurs et consommateurs, cette association veut installer un commerce de proximité dans le centre bourg de la commune. Cette structure commercialisera essentiellement des produits de producteurs locaux sélectionnés dans un rayon de 50 kilomètres. D'autre part, l'association a créé un poste de responsable et souhaite embaucher un CQP de la MFR ! Ouverture prévue mi décembre.

Portrait de Célia....

Toute fraîche diplômée, Célia nous livre ses impressions sur son année de formation.

« Globalement la formation CQP Vendeur Conseil en Produits Biologiques est complète, même si je dois l'admettre nous attendons toujours plus en matière de connaissances des produits. Les ateliers cuisine et les moments de dégustations m'ont beaucoup apportés. Les visites des producteurs m'ont permis de voir comment ils produisent ce qui est un point fort pour argumenter après avec le client. Les évolutions apportées par le centre de formation (Anglais et Gestion notamment) pour les prochaines promotions vont être vraiment bénéfiques ! » Déjà des regrets de ne plus venir nous voir Célia... ?

A suivre...