



*swiss***cofel**

*Verband des Schweizerischen
Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels*

KURSPROGRAMM 2023

INHALTSVERZEICHNIS / CONTENU

Unser Kursprogramm	3	Séminaire Contrôle et évaluation de la qualité des fruits et légumes	17
Notre programme de cours	4	Webinar Warenkunde Tomaten	18
Präsenzkurs Warenkunde Agrumen	5	Webinar Warenkunde Fruchtgemüse	19
E-Learning Standards und Labels	6	Webinar Warenkunde Melonen	20
E-Learning Standards et Labels	7	Präsenzkurs Warenkunde Kartoffeln	21
E-Learning HACCP Grundlagen	8	Webinar Warenkunde Nüsse und Trockenfrüchte	22
E-Learning Principes de base HACCP	9	Präsenzkurs Warenkunde Kernobst	23
Webinar Warenkunde Stielgemüse und Hülsenfrüchte	10	Webinar Warenkunde Convenience / Fresh Cut	24
Webinar Warenkunde Bananen	11	Webinar Rückstandsanalysen und Stellungnahmen	25
E-Learning Import von Früchten und Gemüse	12	Webinar Personalführung	26
E-Learning Importation de fruits et légumes	13	E-Learning Auffrischung Erste Hilfe	27
Präsenzkurs Wareneingangskontrolle	14	E-Learning Mise à jour premier secours	28
E-Learning Arbeitssicherheit und Hygiene in Lebensmittelhandelbetrieben	15	Abschlussevent «Branchenspezialist/in Früchte und Gemüse»	29
E-Learning Sécurité au travail et hygiène dans les entreprises alimentaires	16		

UNSER KURSPROGRAMM

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir freuen uns, Ihnen unser Kursprogramm für das Jahr 2023 präsentieren zu dürfen.

Mit unseren Kursen bieten wir Mitarbeitenden von Mitgliederfirmen sowie weiteren interessierten Personen die Möglichkeit, ihr Know-How in Sachen Früchte, Gemüse und Kartoffeln zu vertiefen und sich in der Branche zu vernetzen. Wir setzen alles daran, Fach- und Führungspersonen sowie Quereinsteiger zu unterstützen und zu fördern, denn die Zukunft unserer Branche liegt uns am Herzen.

Die Kurse werden in jener Sprache abgehalten, in der die Ausschreibung in dieser Broschüre verfasst ist. Mittels QR-Code auf den nachfolgenden Seiten gelangen Sie direkt zu weiteren Informationen und der Anmeldeöglichkeit auf unserer Webseite www.swisscofel.ch.

KURSFORMEN

Zu Beginn coronabedingt als Notlösung angedacht, hat sich die Durchführung von **Webinaren** in der Zwischenzeit bewährt. Waren- und Fachkundekurse finden hierbei mittels Microsoft Teams online statt, die Kursinhalte werden von Branchen-Spezialistinnen und -Spezialisten vermittelt.

Gleichzeitig halten wir am Altbewährten fest und führen jährlich eine Handvoll Warenkundekurse als ganztägige **Präsenzkurse** durch. Hierbei stehen nebst dem klassischen Unterricht eine Degustation, Betriebs- oder Feldbesichtigung auf dem Programm.

Theoretische Themen eignen sich besonders zum online Selbststudium (**E-Learning**). Der Kursinhalt wird auf einer online Plattform zur Verfügung gestellt. Teilnehmende teilen sich ihre Lernzeit hierbei individuell ein und können den Kurs absolvieren, wann immer es die Arbeit zulässt.

NEUERUNGEN AB 2023

Per Januar 2023 erfährt unser Kursprogramm ein paar Änderungen:

- ... Die zweistündigen Webinare finden nicht mehr ab 16.00 Uhr statt, sondern **beginnen neu bereits um 14.00 Uhr**.
- ... Als Abschluss des zweijährigen Ausbildungsrhythmus findet im November 2023 erstmals der Abschlussevent **«Branchenspezialist/in Früchte und Gemüse»** statt. An der Abschlussprüfung erbringen die Teilnehmenden den Nachweis, dass sie über ein breites Basiswissen des Früchte- und Gemüsehandels verfügen. Die für die Prüfung nötigen Kenntnisse können während den Waren- und Fachkundekursen erworben werden. Mehr dazu finden Sie auf Seite 29 dieser Broschüre.
- ... Neu in unserem Kursprogramm finden Sie das **E-Learning «Refresher Erste Hilfe»**. Gemäss den Vorgaben von SwissGAP muss jeder Betrieb über mindestens eine Person pro 50 Arbeitskräfte mit einer Erste Hilfe Ausbildung verfügen. Diese Ausbildung muss alle 5 Jahre aufgefrischt werden, was auch in Form eines E-Learnings möglich ist. Ihnen wird anhand von Beschreibungen, Bildern und Lernvideos auf interaktive Art und Weise aufgezeigt, wie mit Notfällen im Betrieb umzugehen ist. Sie erkennen und beurteilen eine Notfallsituation, können eine Patientenbeurteilung vornehmen, kennen Erste Hilfe Massnahmen und sind im Stande, den Notruf zu alarmieren.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Freundliche Grüsse
SWISSCOFEL

NOTRE PROGRAMME DE COURS

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de pouvoir vous présenter notre programme de cours pour 2023.

Nos cours offrent aux collaborateurs d'entreprises membres, ainsi qu'aux personnes intéressées la possibilité d'approfondir leurs connaissances dans le domaine des fruits, légumes et pommes de terre et de se mettre en réseau au sein de la branche. Nous mettons tout en œuvre pour soutenir et encourager les spécialistes et les cadres, ainsi que les personnes changeant d'orientation professionnelle, car l'avenir de notre branche nous tient à cœur.

Les cours seront dispensés dans la langue dans laquelle la publication du cours est effectuée. En scannant le code QR figurant sur les pages suivantes, vous recevez directement de plus amples informations et avez la possibilité de vous inscrire sur notre site Internet www.swisscofel.ch.

FORMES DE COURS

Les **webinaires** introduits au commencement en raison du Corona ont fait leurs preuves. Les cours sur les marchandises et les connaissances techniques ont lieu en ligne par le biais de Microsoft Teams. Les contenus du cours sont transmis par des spécialistes de la branche.

Parallèlement, nous organisons des cours sur la connaissance des marchandises d'une **journée en présentiel**. En plus de l'enseignement classique, le programme comprend également une dégustation, ainsi qu'une visite d'entreprise ou des cultures.

Les thèmes théoriques sont particulièrement bien adaptés à un **auto-apprentissage en ligne (E-Learning)**. Le contenu du cours est mis à disposition sur une plateforme en ligne. Les participants gèrent leur apprentissage de manière individuelle et peuvent suivre le cours lorsque leur travail le leur permet.

NOUVEAUTÉS À PARTIR DE 2023

A partir de janvier 2023, notre programme de cours sera adapté :

- ... Les webinaires d'une durée de 2 heures n'auront plus lieu à 16h00 mais **commenceront désormais à 14h00**.
- ... Le premier événement de clôture de la formation de deux ans « **Spécialiste de la branche Fruits et Légumes** » aura lieu en novembre 2023. Lors de l'examen final, les participants prouvent qu'ils disposent de larges connaissances de base dans le commerce des fruits et légumes. Les connaissances nécessaires pour l'examen peuvent être acquises lors des cours sur les marchandises et les connaissances techniques. Vous trouvez plus d'information à ce sujet à la page 29 de cette brochure.
- ... Nouveau : le cours **E-Learning « mise à jour premier secours »** est proposé dans le programme de cours. Selon les directives de SwissGAP, chaque exploitation doit disposer d'au moins une personne pour 50 collaborateurs d'une formation premier secours. Cette formation doit être suivie tous les 5 ans, ce qui est également possible sous la forme d'un E-Learning. Sur la base de descriptions, d'images et de vidéos, il vous sera montré d'une manière attractive comment gérer une urgence dans l'entreprise. Vous reconnaissez et évaluez une situation d'urgence, vous pouvez procéder à une évaluation du patient, connaissez les mesures de premier secours et êtes en mesure d'alerter les secours.

En cas de questions, nous nous tenons volontiers à disposition et nous nous réjouissons de votre inscription.

Avec nos meilleures salutations.

SWISSCOFEL

PRÄSENZKURS WARENKUNDE AGRUMEN



Während diesem eintägigen Präsenzkurs wird Ihnen kompaktes Grundwissen zu Herkunft, Sorten, Saison, Anbau, Reifung, Qualität, Lagerung, Schäden und Mängel sowie Warenpflege und Beschaffung vermittelt. Abgerundet wird der Kurs mit einer Betriebsbesichtigung.

DATUM

Dienstag, 31. Januar 2023

ZEIT

09.00 – 17.00 Uhr

ORT

Rodi Fructus AG, Bäumlimattstrasse 14, 4313 Möhlin

KURSLEITUNG

Michele Lomma, Rodi Fructus AG

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsbereiter).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 370

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 20. Januar 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



E-LEARNING STANDARDS UND LABELS



Das Selbststudium befasst sich mit den Standards der guten Agrar- und Herstellungspraxis, den Sozialstandards sowie den gängigsten Herkunftsetiketten und verschafft Ihnen einen Überblick darüber. Zudem erhalten Sie Informationen zur operativen, unternehmensinternen Umsetzung der Standards und Labels.

DATEN

1. – 28. Februar 2023
oder
1. – 31. August 2023

ORT

Online

KURSLEITUNG

SWISSCOFEL

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, verantwortliche Führungskräfte aus dem Bereich Einkauf und Logistik.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmer erhalten eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom Februar oder August 2023 absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



Februar



August

E-LEARNING STANDARDS ET LABELS



L'auto-apprentissage porte sur les standards des bonnes pratiques agricoles et de fabrication, les normes sociales ainsi que les labels d'origine les plus courants. Il vous fournit une vue d'ensemble. De plus, vous recevrez des informations sur la mise en œuvre opérationnelle des standards et des labels au sein de l'entreprise.

DATES

1er au 28 février 2023
ou
1er au 31 août 2023

LIEU

Online

RESPONSABLE

SWISSCOFEL

PUBLIC CIBLE

Cadres et responsables des systèmes de gestion de la qualité, responsables des domaines des achats et de la logistique.

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 120 / CHF 140

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi durant les mois de février ou d'août 2023. La participation à l'examen à la fin du dernier module est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 50% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

L'inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.

INFORMATIONS ET INSCRIPTION



février



août

E-LEARNING HACCP GRUNDLAGEN



Der Kurs umfasst die gesetzlichen Grundlagen des HACCP sowie den Codex Alimentarius, beschreibt die einzelnen Etappen im HACCP und gibt Ihnen hilfreiche Tipps zu einzelnen Vorgängen.

DATEN

1. – 31. März 2023
oder
1. – 30. September 2023

ORT

Online

KURSLEITUNG

SWISSCOFEL

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, Mitarbeitende im Bereich Qualitätssicherung, Mitglieder von HACCP-Teams.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmer erhalten eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom März oder September 2023 absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



März



September

E-LEARNING PRINCIPES DE BASE HACCP



Le cours comprend les bases légales du HACCP ainsi que du Codex Alimentarius. Il décrit les différentes étapes du HACCP et vous donne de nombreux conseils sur les procédures individuelles.

DATES

1er au 31 mars 2023
ou
1er au 30 septembre 2023

LIEU

Online

RESPONSABLE

SWISSCOFEL

PUBLIC CIBLE

Dirigeants et responsables des systèmes de gestion de la qualité, collaborateurs dans le secteur de l'assurance qualité, membres de l'équipe HACCP.

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 120 / CHF 140

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi durant les mois de mars ou de septembre 2023. La participation à l'examen à la fin du dernier module est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 50% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

L'inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.

INFORMATIONS ET INSCRIPTION



mars



septembre

WEBINAR WARENKUNDE STIELGEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTE



Vermittlung von kompaktem Grundwissen zu Herkunft, Sorten, Saison, Anbau, Qualitätsanforderungen, Lagerung, Schäden und Mängel sowie Warenpflege und -beschaffung.

DATUM

Dienstag, 7. März 2023

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

ORT

Online

KURSLEITUNG

Blu Cretti, Buonvicini AG

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsbereiter).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 3. März 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



WEBINAR WARENKUNDE BANANEN



Vermittlung von kompaktem Grundwissen zu Herkunft, Sorten, Saison, Anbau, Reifung, Qualitätsanforderungen, Lagerung, Schäden und Mängel sowie Warenpflege und -beschaffung.

DATUM

Dienstag, 28. März 2023

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

ORT

Online

KURSLEITUNG

Antony Huys, Glion Expertises & Consultancy

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsberater).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 24. März 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



E-LEARNING: IMPORT VON FRÜCHTEN UND GEMÜSE



Der Kurs vermittelt Ihnen fundiertes Grundwissen zum Ablauf der Importregelung. Sie lernen die Hintergründe zu Warenvorräten, Kontingentszuteilung und Verzollung kennen und erlernen, worauf dabei zu achten ist.

DATEN

1. – 30. April 2023
oder
1. – 31. Oktober 2023

ORT

Online

KURSLEITUNG

SWISSCOFEL

ZIELGRUPPE

Product Manager Früchte und Gemüse, Verantwortliche für den Import, Administrationsmitarbeitende

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 180 / CHF 220

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmer erhalten eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom April oder Oktober 2023 absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden. Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



April



Oktober

E-LEARNING: IMPORTATION DE FRUITS ET LÉGUMES



Le cours vous fournit des connaissances de base solides sur le déroulement de la réglementation des importations. Vous apprendrez le contexte des stocks de marchandises, l'attribution des contingents et le dédouanement, ainsi que les points à surveiller lors du processus.

DATES

1er au 30 avril 2023
ou
1er au 31 octobre 2023

LIEU

Online

RESPONSABLE

SWISSCOFEL

PUBLIC CIBLE

Responsables produits Fruits et légumes, responsables des importations, collaborateurs administratifs

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 180 / CHF 220

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi durant les mois d'avril ou d'octobre 2023. La participation à l'examen à la fin du dernier module est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 50% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

L'inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.

INFORMATIONS ET INSCRIPTION



avril



octobre

PRÄSENZKURS WARENEINGANGSKONTROLLE



Dieses eintägige Seminar vermittelt Ihnen die Grundsätze der Wareneingangskontrolle sowie die Anforderungen an den Kontrolleur, den Arbeitsplatz sowie die Infrastruktur. Sie lernen die Schweizerischen Handelusanzen für Früchte und Gemüse und die damit verbundenen Qualitätsvorschriften kennen. Hilfreiche Tipps erhalten Sie während der praktischen Durchführung einer Wareneingangskontrolle.

DATUM

Dienstag, 25. April 2023

ZEIT

09.00 – 17.00 Uhr

ORT

Schwab-Guilload AG, Lagerhausweg 16,
3225 Müntschemier

KURSLEITUNG

Adrian Bieri und Beat Bill, Qualiservice GmbH

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln, die am aktiven Warenfluss beteiligt sind.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 370

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 14. April 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



E-LEARNING ARBEITSSICHERHEIT UND HYGIENE IN LEBENSMITTELHANDELSBETRIEBEN



Frischen Sie Ihre Kenntnisse in Sachen Arbeitssicherheit in Lebensmittelhandelsbetrieben, persönliche Hygiene, Food Defense und Food Fraud auf.

DATUM

1. – 31. Mai 2023

ORT

Online

KURSLEITUNG

SWISSCOFEL

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende zur Einführung oder als jährliche Wiederholung in Arbeitssicherheit und Hygiene, Mitglieder von HACCP-Teams.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 60 / CHF 80

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmer erhalten eine Kursbestätigung und bei bestandenem Test ein Zertifikat.

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom Mai 2023 absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden.

Die Prüfung kann dreimal absolviert werden.

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



E-LEARNING: SÉCURITÉ AU TRAVAIL ET HYGIÈNE DANS LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES



Actualisez vos connaissances dans les domaines de la sécurité du travail au sein des exploitations alimentaires, de l'hygiène personnelle, du Food Defense et Food Fraud.

DATE

1er au 31 mai 2023

LIEU

Online

RESPONSABLE

SWISSCOFEL

PUBLIC CIBLE

Pour les nouveaux collaborateurs en tant qu'introduction à la sécurité au travail et à l'hygiène, pour les autres collaborateurs en tant que répétition de ces thèmes, membres de l'équipe HACCP.

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 60 / CHF 80

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours et un certificat si l'examen est réussi.

DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi durant le mois de mai 2023. La participation à l'examen à la fin du dernier module est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois. En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 50% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

L'inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.

INFORMATIONS ET INSCRIPTION



SÉMINAIRE: CONTRÔLE ET ÉVALUATION DE LA QUALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES



Ce séminaire d'une journée vous apporte des connaissances sur les principes de contrôle de qualité des fruits et légumes, ainsi que sur leur évaluation. Vous apprendrez les méthodes de contrôle et l'évaluation des résultats. Vous saurez comment optimiser le stockage de vos marchandises. Vous recevrez de nombreux conseils sur le triage et la préparation pour la vente, ainsi que sur la préservation de la qualité au cours des différentes étapes.

DATE

Mardi 2 mai 2023

LIEU

Stoll Frères, Rue des Uttins 35, 1400 Yverdon-les-Bains

RESPONSABLE

Olivier Rouquette, Qualiservice GmbH

PUBLIC CIBLE

Collaborateurs dans le domaine des fruits, légumes et pommes de terre à tous les niveaux du commerce (achat, vente, réception de la marchandise, préparation, chef de rayon, chef de filiale, conseiller de vente).

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 320 / CHF 370

ATTESTATION DE COURS

Les participants reçoivent une attestation de cours.

DISPOSITIONS

Le prix comprend les supports de cours et le dîner. En cas d'annulation après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 50% du prix du cours sera facturé.

DÉLAI D'INSCRIPTION

Vendredi 21 avril 2023

INFORMATIONS ET INSCRIPTION



WEBINAR WARENKUNDE TOMATEN



Vermittlung von kompaktem Grundwissen zu Herkunft, Sorten, Saison, Anbau, Reifung, Qualitätsanforderungen, Lagerung, Schäden und Mängel sowie Warenpflege und -beschaffung.

DATUM

Dienstag, 23. Mai 2023

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

ORT

Online

KURSLEITUNG

Christian Blaser, Swiss Alpine Herbs AG

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsbereiter).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 19. Mai 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



WEBINAR WARENKUNDE FRUCHTGEMÜSE



Vermittlung von kompaktem Grundwissen zu Herkunft, Sorten, Saison, Anbau, Qualitätsanforderungen, Lagerung, Schäden und Mängel sowie Warenpflege und -beschaffung.

DATUM

Dienstag, 13. Juni 2023

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

ORT

Online

KURSLEITUNG

Blu Cretti, Buonvicini AG

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsberater).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 9. Juni 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



WEBINAR WARENKUNDE MELONEN



Vermittlung von kompaktem Grundwissen zu Herkunft, Sorten, Saison, Anbau, Reifung, Qualitätsanforderungen, Lagerung, Schäden und Mängel sowie Warenpflege und -beschaffung.

DATUM

Dienstag, 27. Juni 2023

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

ORT

Online

KURSLEITUNG

PPO Services AG

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsbereiter).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 23. Juni 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



PRÄSENZKURS WARENKUNDE KARTOFFELN



Während diesem eintägigen Präsenzkurs wird Ihnen kompaktes Grundwissen zu Herkunft, Sorten, Anbau, Lagerung, Qualitätsanforderungen, Handelsusancen, Schäden und Mängel sowie Warenpflege und -beschaffung vermittelt. Abgerundet wird das Seminar mit praktischen Beispielen.

DATUM

Dienstag, 22. August 2023

ZEIT

09.00 – 17.00 Uhr

ORT

Terralog ag, Winkelweg 5, 3422 Rütligen-Alchenflüh

KURSLEITUNG

Beat Bill, Qualiservice GmbH

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsbereiter).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 370

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 11. August 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



WEBINAR WARENKUNDE NÜSSE UND TROCKENFRÜCHTE



Vermittlung von kompaktem Grundwissen zu Sorten, Herkunft, Anbau, Verkauf und Lagerung sowie Qualität

DATUM

Dienstag, 12. September 2023

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

ORT

Online

KURSLEITUNG

Annette Ryser, fenaco

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsbereiter).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 8. September 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



PRÄSENZKURS WARENKUNDE KERNOBST



Während diesem eintägigen Präsenzkurs wird Ihnen kompaktes Grundwissen zu Herkunft, Sorten, Saison, Anbau, Reifung, Qualitätsanforderungen, Lagerung, Schäden und Mängel, Warenpflege und -beschaffung. Abgerundet wird der Kurs mit einer Degustation, einer Betriebsbesichtigung und einem Besuch eines Kernobstproduzenten.

DATUM

Dienstag, 19. September 2023

ZEIT

09.00 – 17.00 Uhr

ORT

fenaco Genossenschaft Obsthalle Sursee, Münchrüti,
6210 Sursee

KURSLEITUNG

Marie-Therese Lütolf, fenaco

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsbereiter).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 320 / CHF 370

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Im Preis inbegriffen sind Kursunterlagen und Mittagessen. Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 8. September 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



WEBINAR WARENKUNDE CONVENIENCE / FRESH CUT



Vermittlung von kompaktem Grundwissen zu Produkten, Verarbeitung, Anforderungen an die Artikel sowie die Verpackung, Gesetzgebung, Kühlkette, Mikrobiologie sowie Schäden und Mängel.

DATUM

Dienstag, 26. September 2023

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

ORT

Online

KURSLEITUNG

Mario Grüter, Eisberg AG

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende im Bereich Früchte, Gemüse und Kartoffeln auf allen Handelsstufen (Einkauf, Verkauf, Wareneingang, Rüsterei, Rayon-, Filialleiter, Verkaufsbereiter).

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 22. September 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



WEBINAR RÜCKSTANDSANALYSEN UND STELLUNGNAHMEN



In diesem Webinar lernen Sie, wie Stellungnahmen im Allgemeinen erstellt werden und worauf bei Abweichungen von Höchstwerten bei Pflanzenschutzmitteln zu achten ist. Grundlage bildet das SwissGAP-System inklusive der Mehrfachrückstände und der Berücksichtigung der ARfD- Werte.

DATUM

Dienstag, 24. Oktober 2023

ZEIT

14.00 – 16.00 Uhr

ORT

Online

KURSLEITUNG

Lorenz Kreis, Kreis Agrar GmbH

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Leiter der Qualitätsmanagement-Systeme, verantwortliche Führungskräfte aus dem Bereich Einkauf und Logistik. Alle Personen, die Reklamationen, Beanstandungen, abweichende Analysen bearbeiten und beantworten müssen.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 20. Oktober 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



WEBINAR PERSONALFÜHRUNG



Die Teilnehmenden setzen sich mit den Grundlagen moderner Personalführung auseinander. Der Kurs gibt Lösungen und Strategien für praktische Beispiele aus dem Geschäftsalltag. In jeder Kurssequenz werden eigens produzierte Videobeispiele die Inhalte vertiefen und veranschaulichen.

DATEN

Montag, 30. Oktober 2023
Montag, 6. November 2023
Mittwoch, 8. November 2023
Montag, 13. November 2023
Montag, 20. November 2023
Mittwoch, 22. November 2023
Montag, 27. November 2023

ZEIT

16.00 – 17.00 Uhr

KURSLEITUNG

Christoph Dobler, mindboxplus

ZIELGRUPPE

Personen in leitender Funktion, die sich Basiswissen zum Thema Mitarbeiterführung aneignen möchten (beispielsweise Teamleiter*innen, Gruppenleiter*innen etc.). Die Inhalte sind in leichter Sprache verfasst und eignen sich daher besonders für Mitarbeitende, deren Muttersprache nicht Deutsch ist..

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 480 / CHF 560

KURSAUSWEIS

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

BESTIMMUNGEN

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Freitag, 27. Oktober 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



E-LEARNING REFRESHER ERSTE HILFE



Ihnen wird anhand von Beschreibungen, Bildern und Lernvideos auf interaktive Art und Weise aufgezeigt, wie mit Notfällen im Betrieb umzugehen ist. Sie erkennen und beurteilen eine Notfallsituation, können eine Patientenbeurteilung vornehmen, kennen Erste Hilfe Massnahmen und sind im Stande, den Notruf zu alarmieren.

DATEN

1. – 30. November 2023

ORT

Online

KURSLEITUNG

SWISSCOFEL

ZIELGRUPPE

Zuständige für Erste Hilfe im Betrieb als Refresher und Personen, die ihr Wissen auffrischen möchten

VORAUSSETZUNGEN

Beim E-Learning handelt es sich um einen Refresher zur SwissGAP-Zertifizierung. Das von uns ausgehändigte Zertifikat ist nur für diesen Zweck gültig. Teilnehmende müssen über eine vorgängige Grundausbildung und ein entsprechendes Zertifikat verfügen, damit die Auffrischung von SwissGAP anerkannt werden kann.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 120 / CHF 140

BESTIMMUNGEN

Der Kurs kann im Verlauf vom November 2023 absolviert werden. Die Teilnahme an der Prüfung am Ende des E-Learnings ist für den Abschluss zwingend. Für ein Bestehen der Prüfung muss ein Erfüllungsgrad von 75% erreicht werden. Die Prüfung kann dreimal absolviert werden.

Bei Abmeldung nach Anmeldeschluss oder bei Nichterscheinen werden 50% der Kursgebühr verrechnet.

ANMELDEFRIST

Keine Anmeldefrist, eine Anmeldung ist bis zum Kursabschluss am Monatsende möglich.

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



E-LEARNING MISE À JOUR PREMIER SECOURS



Sur la base de descriptions, d'images et de vidéos, il vous sera montré d'une manière attractive comment gérer une urgence dans l'entreprise. Vous reconnaissez et évaluez une situation d'urgence, vous pouvez procéder à une évaluation du patient, connaissez les mesures de premier secours et êtes en mesure d'alerter les secours.

DATE

1er au 30 novembre 2023

LIEU

Online

RESPONSABLE

SWISSCOFEL

PUBLIC CIBLE

Responsables « premier secours » dans l'entreprise et personnes qui souhaitent mettre à jour ses connaissances.

CONDITIONS

L'E-Learning remplit les exigences de la certification SwissGAP. Le certificat que nous remettons n'est valable qu'à cette fin.

Les participants doivent disposer d'une formation précédente de base et d'un certificat correspondant afin que le cours de mise à jour puisse être reconnu par SwissGAP.

PRIX MEMBRES / NON-MEMBRES

CHF 120 / CHF 140

DISPOSITIONS

Le cours peut être suivi durant le mois de novembre 2023. La participation à l'examen à la fin du dernier module est obligatoire pour obtenir le certificat. Pour réussir l'examen, il faut obtenir un taux de réussite de 75%. L'examen peut être passé 3 fois.

En cas de désinscription après le délai d'inscription ou en cas de non-présentation, 50% des frais du cours seront facturés.

DÉLAI D'INSCRIPTION

L'inscription est possible jusqu'à la fin du cours à la fin du mois.

INFORMATIONS ET INSCRIPTION



ABSCHLUSSEVENT «BRANCHENSPEZIALIST/IN FRÜCHTE UND GEMÜSE»



Der Abschlussevent wird in der Ostschweiz durchgeführt. An den beiden ersten Tagen finden Intensiv-Repetitorien statt. Hierbei werden prüfungsrelevante Themen wiederholt und vertieft. Während der Abschlussprüfung am dritten Tag erbringen Sie den Nachweis, dass Sie über ein breites Basiswissen des Früchte- und Gemüsehandels verfügen und befähigt sind, in Bereichen des Einkaufs oder Verkaufs der Branche mitzuarbeiten.

DATUM

14. – 16. November 2023

ORT

Tag 1: Tobi Seeobst AG

Tag 2: Feldhof Gemüse AG

Tag 3: Prüfung im Hotel in Arbon

ZIELGRUPPE

Branchenspezialisten/innen Früchte und Gemüse arbeiten im Grosshandel, Detailhandel, bei Verbänden, in landwirtschaftlichen Genossenschaften, Organisationen oder in der Gastronomie als Product Manager/in, Fachberater/in oder Rayonleiter/in in einer Früchte-, Gemüse- und Kartoffelabteilung. Sie finden aber auch Anstellungen in der Verwaltung, Verarbeitungsbetrieben oder als externe Berater/innen in Fachfragen des Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels.

PREIS MITGLIEDER / NICHTMITGLIEDER

CHF 640 für zwei Seminartage

CHF 340 Prüfungsgebühr

PRÜFUNG

Zur Prüfung zugelassen wird, wer zum Zeitpunkt der Prüfung mindestens seit einem Jahr in der Früchte- und Gemüsebranche tätig ist. In Härtefällen entscheidet das Fachzentrum Aus- und Weiterbildung gemeinsam mit dem Direktor über die Zulassung.

Die Details und Kompetenzen zur Abschlussprüfung können der «Prüfungsordnung» auf unserer Webseite entnommen werden.

ANMELDEFRIST

Freitag, 6. Oktober 2023

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG





SWISSCOFEL

Belpstrasse 26
Postfach
3001 Bern

031 380 75 75
bildung@swisscofel.ch
www.swisscofel.ch

Layout: SWISSCOFEL
Bilder: SWISSCOFEL, Shutterstock