**EPREUVE EP1 :**

**Epreuve professionnelle liée au contact avec le client et/ou l’usager**

**Présentation de la situation**

**Vous travaillez chez le grossiste en fruits et légumes FORNEL :**



ZI route de Chablais 16300 Barbezieux  
Téléphone : 05 45 78 16 33 Télécopie : 05 45 78 18 95

e-mail : [fornel@creno.fr](mailto:fornel@creno.fr)

**Produits phares et/ou origines fortes :** tomates, pommes  
**Marques propres ou exclusives :** Saveol, Rouge gorge, Vergers de Marcerolles, Llusar, Tastet  
**Services :** livraison du lundi au samedi sur tous les secteurs

**Lancement national de Diabline**

**Fornel commercialise, en GMS (grande et moyenne surface) et en restauration rapide, une nouvelle génération de salades mise au point par Eric Lamasse , semencier indépendant à la pointe de la recherche variétale sous la marque Diabline**

Votre travail : Vous contactez votre clientèle de restaurateurs pour l’informer de ce lancement et lui suggérer l’achat de cette nouvelle référence. Le premier appel concerne madame DUPONT

**Vous réaliserez :**

* une fiche de contact téléphonique méthode CROC

**Voici les coordonnées de madame DUPONT :**

**Caroline Dupont Hotel restaurant « le Relai de Montils »**

**2 place de l’église Montils 17800 Tel : 06 81 30 74 57**

**Ci-joint la fiche technique du produit.**

**Document 1 : Fiche produit**

****

**  **

**Originalité :**

**Une incroyable facilité de préparation : « Un simple geste, c’est prêt, c’est bon ! »**

**Avantages**

**Praticité : 85% de salade consommable, rapidité de préparation incroyable, pour tous usages : entrée, accompagnement, plat principal et sandwiches**

**Goût et santé : saveur douce alliée à une texture croquante, tout le bon de la salade dans des petites feuilles entières**

**Fraîcheur et naturalité : sélection variétale 100% naturelle, fraicheur garantie par une mise en colis au champ et qualité de conservation optimale**

**Performances**

**En GMS : une innovation qui va créer l’événement dans le rayon, développer la consommation de salade fraîche et faciliter la gestion du rayon au quotidien**

**En restauration rapide : moins de pertes en cuisine pour une meilleure maîtrise du budget matière, un produit frais facile à travailler et disponible toute l’année**