

Quiz : Présentation dans une Vitrine Réfrigérée

Question 1:

Quelle est la température idéale pour une vitrine réfrigérée destinée à des produits laitiers ? a) 0-2 °C

- b) 2-4 °C
- c) 4-6 °C
- d) 6-8 °C

Question 2:

Quels sont les éléments importants à considérer pour une présentation attrayante dans une vitrine réfrigérée ? (Choisissez toutes les réponses correctes) a) Éclairage

- b) Disposition des produits
- c) Propreté
- d) Type de réfrigérateur

Question 3:

Un produit arrive en fin de date de péremption. Quelle est la meilleure pratique ? a) Le mélanger avec des produits frais

- b) Le retirer de la vitrine et le mettre en promotion
- c) Laisser le produit en vitrine jusqu'à ce qu'il soit vendu
- d) Démarquer le produit mais le laisser dans la vitrine

Question 4:

Comment peut-on améliorer la visibilité des produits dans une vitrine réfrigérée ? a) En plaçant tous les articles au fond

- b) En utilisant des supports verticaux
- c) En remplissant la vitrine à ras bord
- d) En éteignant l'éclairage

Question 5:

Quelles couleurs sont généralement associées à la fraîcheur et la santé dans une présentation de vitrine alimentaire ? a) Noir

- b) Rouge et jaune
- c) Vert et blanc
- d) Bleu et orange

Question 6:

Pourquoi est-il important de ne pas surcharger une vitrine réfrigérée ? a) Pour économiser de l'espace

- b) Pour éviter le gaspillage
- c) Pour assurer une bonne circulation de l'air et maintenir une température constante
- d) Pour réduire les coûts

Réponses

1. b) 2-4 °C
2. a), b), c) (d) est moins important, bien que le type de réfrigérateur soit pertinent).
3. b) Le retirer de la vitrine et le mettre en promotion
4. b) En utilisant des supports verticaux
5. c) Vert et blanc
6. c) Pour assurer une bonne circulation de l'air et maintenir une température constante