



NIVEAU
3 · 4 · 5 · 6 · 7
RNCP

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

VENDEUR-CONSEIL EN ALIMENTATION

PARCOURS BARISTA TORRÉFACTION

FORMATION EN NEUF MOIS



cifca

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION VENDEUR-CONSEIL PARCOURS BARISTA TORRÉFACTION

Grâce à ses connaissances pointues et son sens du service et de la relation client, l'apprenant est capable de préparer et de servir les boissons chaudes tout en les mettant en valeur. Il a également la charge de la gestion du comptoir et contribue ainsi à la promotion de l'image de marque de l'établissement.

LA FORMATION



Les prérequis

Il est impératif d'être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme de niveau 3.



Les objectifs

- Maîtriser la connaissance spécifique et technique à la préparation de boissons chaudes
- Maîtriser les gestes professionnels ainsi que les outils et l'entretien de l'équipement et des machines adaptées
- Maîtriser les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement
- Assurer la mise en valeur de produits
- Maîtriser l'accueil, le service et l'acte de vente
- Assurer la gestion des stocks des produits



Au programme

- **Bloc 1** : Apprécier les cafés et autres boissons chaudes et organisation des achats
- **Bloc 2** : Organiser et mettre en œuvre l'activité commerciale
- Dégustation de variétés de cafés et de boissons chaudes
- Apprendre auprès d'experts passionnés
- Découverte filière : visites et échanges avec des professionnels

LES INFOS PRINCIPALES



Formation en alternance
trois jours toutes les 2
semaines au CFA



Un diplôme de niveau 3
reconnu par l'Éducation
nationale



Formation en 9 mois
soit 480 h de formation



Une expertise métier
grâce à notre réseau et
aux formateurs



Un voyage d'études
de trois jours pris en charge par le centre de formation

IDÉALE POUR...



Poursuivre ses études

Certificat de
Spécialisation
Parcours Barista
Torréfaction



BTSA technico-
commercial
Alimentation et
boissons



Bachelor
Chargé de la
Gestion
Commerciale



Se lancer dans sa carrière professionnelle

- Employé dans un coffee shop
- Employé dans un salon de thé
- Employé dans un bar, hôtel ou restaurant

POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?



Une école de référence

Créé et administré par trois fédérations professionnelles des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises du secteur du commerce.

Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



Un réseau d'entreprise développé

De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.



NOUS CONTACTER

 05 61 00 21 23

 contact@cifca.fr



NOUS RENCONTRER

 14 rue des Fillettes
75018 Paris

 Marx Dormoy

 Rosa Parks

 Place Hébert

Qualiopi 
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été
délivrée au titre des actions
suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage