



**STAGE
DE PERFECTIONNEMENT**

VENTE EN CRÈMERIE-FROMAGERIE

FORMATION EN SIX JOURS



STAGE DE PERFECTIONNEMENT VENTE EN CRÈMERIE-FROMAGERIE

Cette formation dispensée par des professionnels en activité est dédiée aux professionnels (salariés ou non) et futurs professionnels du secteur du commerce de détail de crèmerie-fromagerie. Elle permet également à des porteurs de projet d'acquérir un socle solide de connaissances.



Les objectifs

- Maîtriser les caractéristiques des principales familles des produits laitiers et de leurs principaux référents
- Maîtriser les règles d'hygiène, de sécurité des aliments et de réglementation liées aux produits laitiers, HACCP
- Maîtriser la manipulation des produits laitiers et leur mise en valeur (coupe, emballage, pesage, vitrine, plateaux...)
- Maîtriser la vente et l'argumentation liées aux produits laitiers



Les dates des sessions

A Toulouse :

- du 11 au 13 mars et du 26 au 27 mars 2024
- du 03 au 05 juin et du 17 au 19 juin 2024
- du 09 au 11 septembre et du 23 au 25 septembre 2024
- du 04 au 06 novembre et du 18 au 20 novembre 2024

A Paris :

- du 23 au 24 janvier et du 05 au 07 février 2024
- du 09 au 10 avril et du 22 au 24 avril 2024
- du 08 au 10 juillet et du 22 au 24 juillet 2024
- du 07 au 09 octobre et du 21 au 23 octobre 2024

LES INFOS PRINCIPALES



Formation en 42 heures
soit 6 jours



Une expertise métier
grâce à notre réseau et
aux formateurs



45 € / heure de formation
soit 1 890 € HT (2 268 € TTC)
pour les entreprises



Une prise en charge
selon votre situation
(salarié, demandeur
d'emploi, particulier...)



Attestation de formation
"Maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments"



Au programme

Jour 1 : Les produits laitiers

- De l'herbe au lait
- Produits laitiers, différents laits, beurres et crèmes
- Principes de la technologie fromagère
- Présentation des familles de fromages

Jour 2 : Les fromages

- Référents et caractéristiques des familles de fromages
- Affinages
- Fromages étrangers
- Appellations AOC / AOP fromagères et laitières

Jour 3 : Maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments

- Bonnes pratiques d'hygiène en crèmerie-fromagerie
- HACCP
- Réglementations en vigueur

Jour 4 : Les caractéristiques organoleptiques des fromages

- Bases de l'analyse sensorielle, méthode et argumentation
- Etiquetage et labels de qualité

Jour 5 : Manipulation des produits

- Coupe, emballage, pesage des fromages
- Plateaux de fromages

Jour 6 : Organisation du plan de travail

- Réception des produits
- Implantation des vitrines
- Techniques de vente et argumentaire

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



Paris : 01 55 26 39 70
Toulouse : 05 61 00 21 23



contact@cifca.fr



NOUS RENCONTRER



14 rue des Fillettes
75018 Paris



146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse

Qualiopi 
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage