L'ALTERNANCE C'EST GAGNANT !

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

CQP
VENDEUR / VENDEUSE CONSEIL EN CRÈMERIE-FROMAGERIE

FORMATION EN 10 À 12 MOIS

LE MÉTIER DE CRÉMIER·ÈRE-FROMAGER·ÈRE

Véritable vendeur·euse spécialisé·e, le crémier·ère-fromager·ère accueille et conseille les clients grâce à une connaissance précise des produits et des terroirs. Il·Elle transmet sa passion et son savoir-faire et en tant que commerce de proximité, il·elle entretient les liens avec les clients.

LA FORMATION

Les objectifs

- Maîtriser la connaissance des produits laitiers et des fromages ainsi que les gestes professionnels et la manipulation des produits laitiers
- Maîtriser les règles de qualité, d'hygiène de sécurité et de respect de l'environnement QHSE
- Assurer la mise en valeur des produits laitiers
- Maîtriser l'acte de vente des produits laitiers et la fidélisation des clients
- Assurer la gestion des stocks des produits laitiers
- Maîtriser les bases de l'affinage des fromages

Au programme

- **Bloc 1 :** réception, stockage et soin des fromages et produits laitiers
- **Bloc 2 :** contribution à la bonne marche et à la valorisation de l'activité du point de vente
- **Bloc 3 :** gestion de la relation client dans une démarche de conseil et de vente

- Dégustation de fromages AOP et non AOP, français et étrangers
- Dégustation d'accords de fromages et boissons
- Visite d'un Marché d'Intérêt National
- Découverte filière : visites chez des producteurs, des fabricants et des affineurs

LES INFOS PRINCIPALES

Formation en alternance
3 jours toutes
les 2 semaines

Certificat de Qualification Professionnelle
reconnu par la profession

Formation en 10 ou 12 mois
408 heures de formations
(51 jours en présentiel)

Une expertise métier
pour accompagner
l'apprenant en entreprise
et lors des cours pratiques

MODALITÉS

La formation préparant au CQP vendeur-conseil en crèmerie-fromagerie est inscrite au RNCP (fiche n°39989).

Elle peut se faire dans le cadre :

- d'un contrat de professionnalisation (sans limite d'âge) et sous réserve d'être inscrit à Pôle Emploi pour les plus de 26 ans ;
- de la Pro-A pour des salariés du secteur déjà en CDI ;
- d'un projet de transition professionnelle (ex CIF) ;
- d'un PSE ou d'un CSP.

LES DÉBOUCHÉS

- Vendeur·euse en commerce de détail en crèmerie-fromagerie
- Responsable de point de vente
- Porteur·euse de projets

NOUS CONTACTER
Paris : 01 55 26 39 70
Toulouse : 05 61 00 21 23
contact@cifca.fr

Nos établissements accueillent tout public en situation de handicap.
Prenez contact avec l'un de nos référents handicap.

POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?

Une école de référence

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

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.

Version du 01/01/2024

NOUS RENCONTRER

14 rue des Fillettes
75018 Paris

12 Marx Dormoy
RER E Rosa Parks

146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse

B La Vache
15 59 Le grand Marché
L10 29 69 Pont de la Vache

Le Cifca est certifié Qualiopi au titre des actions suivantes :

- **Actions de formation**
- **Actions de formation par apprentissage**