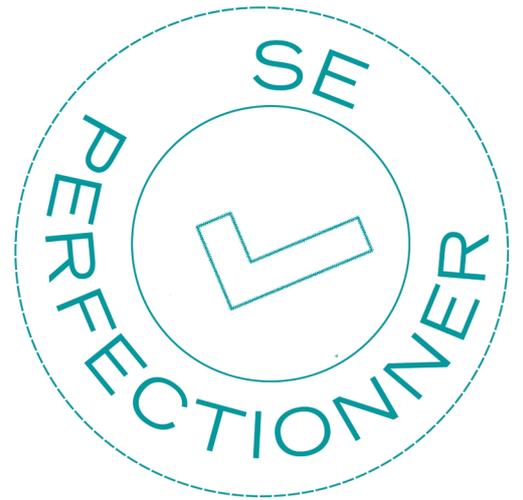


# STAGE



## VENTE EN CRÈMERIE- FROMAGERIE FORMATION EN 6 JOURS



centre  
interprofessionnel  
de formation  
des commerces  
de l'alimentation

[cifca.fr](http://cifca.fr)



# LA FORMATION

La formation VENTE EN CREMERIE FROMAGERIE est dédiée aux professionnels, (salariés ou non salariés) et futurs professionnels du secteur du commerce de détail de crèmerie fromagerie. Elle permet également à des porteurs de projets (créateurs ou repreneurs d'entreprise) d'acquérir un socle solide de connaissances, dispensé par des professionnels.



## 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.



## LA FORMATION

**Durée de la formation :** 42 heures, soit 6 journées de formation de 7 heures

**Rythme de la formation:** en 2 fois 3 jours (lundi, mardi, mercredi sur 2 semaines).

**Dates de la formation :** voir les dates de la formation pour les sites de Paris et Toulouse en page 4.

**Effectifs :** 8 stagiaires minimum / 15 stagiaires maximum

**Tarif de la formation :** 45€ HT par heure de formation soit 1890€ HT / 2268€ TTC pour les entreprises. Autres : nous consulter.

**Prise en charge du coût de la formation :** selon votre situation (salarié, demandeur d'emploi, particulier...) des prises en charge du coût de la formation sont possibles. Nous contacter.

**Validation :** une attestation de stage est délivrée au stagiaire à l'issue de la formation, ainsi que l'attestation de formation obligatoire "Maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments"

**Pour Paris et Toulouse, contacter notre numéro unique**

 **05 61 00 21 23**



# LA FORMATION



## LE PROGRAMME DE LA FORMATION

### **Jour 1 : Connaissances produits - Les produits laitiers**

- De l'herbe au lait
- Les produits laitiers, les différents laits, beurres et crèmes
- Les principes de la technologie fromagère
- Présentation des familles de fromages

### **Jour 2 : Connaissances produits - Les fromages**

- Les différentes familles de fromages, leurs référents et caractéristiques
- Les affinages des fromages
- Les fromages étrangers
- Les appellations AOC / AOP fromagères et laitières

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

- Les bonnes pratiques d'hygiène en crèmerie fromagerie
- Le HACCP
- Les réglementations en vigueur

### **Jour 4 : Les caractéristiques organoleptiques des fromages**

- Les bases de l'analyse sensorielle, méthode et argumentation
- L'étiquetage
- Les labels de qualité

### **Jour 5 : Pratique professionnelle - La manipulation des produits**

- Coupe, emballage, pesage des fromages (théorie et atelier pratique)
- Les plateaux de fromages (théorie et atelier pratique)

### **Jour 6 : Pratique professionnelle - Organisation du plan de travail**

- La réception des produits
- Implantations de vitrines (théorie, et atelier pratique)
- Techniques de vente et argumentaires (théorie et mises en situation)



## DEBOUCHÉS ET POURSUITE DE FORMATION POSSIBLES

### Débouchés :

- Vendeur, vendeur-conseil, responsable de point de vente, gérant ...
- Créateur ou repreneur de crèmerie fromagerie

### Poursuite de formation :

- CQP vendeur conseil en crèmerie fromagerie
- Modules oenologie

**Pour Paris et Toulouse, contacter notre numéro unique**

 **05 61 00 21 23**



# Dates des prochaines sessions 2023/2024

## CIFCA - PARIS :

- Stage 23P4 : 9, 10, 11 octobre et 23, 24, et 25 octobre 2023
- Stage 24P1 : 22, 23, 24 janvier et 5, 6 et 7 février 2024
- Stage 24P2 : 8, 9, 10 avril et 22, 23 et 24 avril 2024
- Stage 24P3 : 8, 9, 10 juillet et 22, 23 et 24 juillet 2024
- Stage 24P4 : 7, 8, 9 octobre et 21, 22 et 23 octobre 2024

## CIFCA - TOULOUSE :

- Stage 23T4 : 6, 7, 8 novembre et 20, 21 et 22 novembre 2023
- Stage 24T1 : 11, 12, 13 mars et 25, 26 et 27 mars 2024
- Stage 24T2 : 3, 4, 5 juin et 17, 18 et 19 juin 2024
- Stage 24 T3 : 9, 10, 11 septembre et 23, 24 et 25 septembre 2024
- Stage 24 T4 : 4, 5, 6 novembre et 18, 19 et 20 novembre 2024

Horaires de la formation : de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00



## NOUS CONTACTER : UN SEUL NUMÉRO

 05 61 00 21 23

### Paris

14 rue des Fillettes  
75018 Paris



**Métro ligne 12**  
(Marx Dormoy)



**RER E**  
(Rosa Parks)



**BUS 60 & 35**  
(Place Hébert)

### Toulouse

146-200 av des Etats Unis  
Grand Marché  
31200 Toulouse



**Métro ligne B**  
(La Vache)



**Bus 15 & 29**

**Qualiopi**  
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage



Nos établissements accueillent tout public en situation de handicap

