

STAGE



VENTE EN CRÈMERIE- FROMAGERIE FORMATION EN 6 JOURS



centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

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 : 23, 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

