



centre  
interprofessionnel  
de formation  
des commerces  
de l'alimentation

# VENTE EN CREMERIE FROMAGERIE

Formation en 6 jours

Se former, se perfectionner, acquérir des compétences ...



[www.cifca.fr](http://www.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. Demandeurs d'emploi : 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)



## DEBOUCHES 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 2022-2023

## CIFCA - PARIS :

- Stage 22P4 : 10, 11, 12 octobre et 24, 25 et 26 octobre 2022
- Stage 23P1 : 23, 24, 25 janvier et 6, 7 et 8 février 2023
- Stage 23P2 : 3, 4, 5 avril et 17, 18 et 19 avril 2023
- Stage 23P3 : 3, 4, 5 juillet et 17, 18 et 19 juillet 2023
- Stage 23P4 : 9, 10, 11 octobre et 23, 24, et 25 octobre 2023

## CIFCA - TOULOUSE :

- Stage 22T3 : 12, 13, 14 septembre et 26, 27 et 28 septembre 2022
- Stage 22T4 : 7, 8, 9 novembre et 21, 22 et 23 novembre 2022
- Stage 23T1 : 6, 7, 8 mars et 20, 21 et 22 mars 2023
- Stage 23T2 : 15, 16, 17 mai et 30, 31 mai et 1er juin 2023
- Stage 23T3 : 11, 12, 13 septembre et 25, 26 et 27 septembre 2023
- Stage 23T4 : 6, 7, 8 novembre et 20, 21 et 22 novembre 2023

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**  
(Le Grand Marché)



Nos établissements accueillent tout public en situation de handicap

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

