



CERTIFICAT DE QUALIFICATION
PROFESSIONNELLE

CQP VENDEUR / VENDEUSE CONSEIL EN CRÈMERIE-FROMAGERIE

FORMATION EN 10 À 12 MOIS



cifca

LE MÉTIER DE CRÉMIER-FROMAGER

Véritable vendeur spécialisé, le crémier-fromager accueille et conseille les clients grâce à une connaissance précise des produits et des terroirs. Il transmet sa passion et son savoir-faire et en tant que commerce de proximité, il 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** : conseil au client (connaissance produits, technologie fromagère, accords)
- **Bloc 2** : mise en valeur des produits et vérification du bon état marchand de l'espace de vente
- **Bloc 3** : vente et relation client
- **Bloc 4** : réception, stockage et approvisionnement
- 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 titre RNCP (fiche n°32114).

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

NOUS CONTACTER



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



contact@cifca.fr



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 RENCONTRER



14 rue des Fillettes
75018 Paris



146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse



Marx Dormoy



Rosa Parks



La Vache



Le grand Marché



Pont de la Vache

Qualiopi 
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage