



institut
de formation
et de promotion
des commerces
de l'alimentation

2019

Vente en Cr merie Fromagerie



PARIS - TOULOUSE

www.ifopca.fr

Paris : 01 55 26 39 90

Toulouse : 05 61 00 21 23



LE STAGE

VENTE EN CREMERIE FROMAGERIE

Professionnel ou futur professionnel de la branche, vous souhaitez :

Maîtriser les règles d'hygiène indispensables au métier ?

Maîtriser les différentes familles de produits laitiers ?

Couper, emballer et vendre les produits ?

Mettre en place des argumentaires de vente adaptés ?

LES FORMATIONS EN 2019

PARIS

Tel : 01 55 26 39 90

STAGE P1	Les 14,15 ,16 & 28, 29 30 janvier 2019
STAGE P2	Les 25, 26, 27 février & 11, 12, 13 mars 2019
STAGE P3	Les 1, 2, 3 & 15, 16, 17 avril 2019
STAGE P4	Les 20, 21, 22 mai & 3, 4, 5 juin 2019
STAGE P5	Les 24, 25, 26 juin & 8, 9, 10 juillet 2019
STAGE P6	Les 9, 10, 11 & 23, 24, 25 septembre 2019
STAGE P7	Les 7, 8, 9 & 21, 22, 23 octobre 2019
STAGE P8	Les 4, 5, 6 & 18, 19, 20 novembre 2019

TOULOUSE

Tel : 05 61 00 21 23

STAGE T1	Les 21, 22, 23 janvier & 4, 5, 6 février 2019
STAGE T2	Les 4, 5, 6 & 18, 19, 20 mars 2019
STAGE T3	Les 3, 4, 5 & 17, 18, 19 juin 2019
STAGE T4	Les 2, 3, 4 & 16, 17, 18 septembre 2019
STAGE T5	Les 4, 5, 6 & 18, 19, 20 novembre 2019

LE PROGRAMME DU STAGE

1^{ère} journée

CONNAISSANCES PRODUITS : de l'herbe aux fromages...

- De l'herbe au lait
- Les produits laitiers frais (lait, beurres, crèmes)
- Les principes de la technologie fromagère
- Les différentes familles de fromages (présentation)
- Les labels de qualité

2^{ème} journée

CONNAISSANCES PRODUITS : Les différentes familles de fromages

- Les différentes gammes de fromages, les différents affinages, les fromages français, les fromages étrangers...
- Les familles et les fromages caractéristiques
- Les AOC fromagères

3^{ème} journée

HYGIENE

- Notions de microbiologie
- Réglementation
- Hygiène du personnel, hygiène du matériel et des locaux
- HACCP (notions)
- Guide des bonnes pratiques

4^{ème} journée

ANALYSE SENSORIELLE

- Les bases de l'analyse sensorielle (méthodologie, mécanisme et vocabulaire)
- Repas accords Fromages
- Le profil sensoriel par famille de produits et selon l'affinage
- Développer un argumentaire

5^{ème} journée

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

- La coupe des produits (outils, techniques de coupes),
- Emballage, pesage
- L'étiquetage (théorie et pratique)
- Les prestations spéciales (plateaux, buffets...) - Théorie

6^{ème} journée

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

- Les vitrines (théorie et pratique)
- Organisation du plan de travail
- La vente (rappels des techniques de vente)
- Mise en situation, jeux de rôle



institut
de formation
et de promotion
des commerces
de l'alimentation

Créé, en 2004, L'IFOPCA est un centre de formation professionnelle dont le Conseil d'Administration est constitué des fédérations professionnelles des commerces de l'alimentation de détail.

Il forme aux métiers de :

- Primeur
- Crémier Fromager
- Caviste, vins et spiritueux
- Spécialiste en produits biologiques
- Epicier (multiservices, épicerie qualitative, épicerie fine ...)

Formations qualifiantes (CQP) ou professionnalisantes (modules courts) accessibles aux professionnels et futurs professionnels du métier.

NOUS CONTACTER

IFOPCA - PARIS
14 rue des Fillettes
75018 PARIS
☎ 01 55 26 39 90

IFOPCA - TOULOUSE
146-200 avenue des Etats-Unis
31200 TOULOUSE
☎ 05 61 00 21 23