



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

VENTE EN CREMERIE FROMAGERIE



**PARIS
TOULOUSE**

2020



www.ifopca.fr



contact@ifopca.fr



sur les réseaux sociaux

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 2020

PARIS

Tel : 01 55 26 39 90

STAGE P1	3, 4, 5 février et 17, 18, 19 février 2020
STAGE P2	2, 3, 4 mars et 16, 17, 18 mars 2020
STAGE P3	6, 7, 8 avril et 20, 21, 22 avril 2020
STAGE P4	25, 26, 27 mai et 8, 9, 10 juin 2020
STAGE P5	6, 7, 8 juillet et 20, 21, 22 juillet 2020
STAGE P6	7, 8, 9 septembre et 21, 22, 23 septembre 2020
STAGE P7	12, 13, 14 octobre et 26, 27, 28 octobre 2020
STAGE P8	16, 17, 18 et 30 novembre et 1, 2 décembre 2020

TOULOUSE

Tel : 05 61 00 21 23

STAGE T1	20, 21, 22 janvier et 3, 4, 5 février 2020
STAGE T2	16,17, 18, 30, 31 mars et 1er avril 2020
STAGE T3	8, 9, 10 juin et 22, 23, 24 juin 2020
STAGE T4	14, 15, 16 septembre et 28, 29, 30 septembre 2020
STAGE T5	16, 17, 18 novembre et 23, 24, 25 novembre 2020

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

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 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.

L'IFOPCA 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.

POUR S'INSCRIRE : NOUS CONTACTER

IFOPCA - PARIS



14 rue des Fillettes
75018 Paris



01 55 26 39 90



contact@ifopca.fr



12 (Marx Dormoy)



E (Rosa Parks)



60 **35**

IFOPCA - TOULOUSE



146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse



05 61 00 21 23



contact@ifopca.fr



B (La Vache)



29 **15**