

La vente en crèmerie fromagerie

Module de formation délivré par le CFPL - L'École Française du Fromage.

Le/la bénéficiaire de cette formation maîtrise les fondamentaux nécessaires à l'exercice d'une activité de crémier-fromager salariée au sein d'une crèmerie ou d'un rayon traditionnel à la coupe. Il/elle est en capacité d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène obligatoire à cette activité, il/elle connaît les particularités des différentes familles de fromages aussi bien sur leurs aspects technologiques que sensoriels. Le/la stagiaire est aussi compétent(e) pour découper tout type de fromages et l'emballer dans les règles de l'art. Il/elle sait donc mener une vente-conseil auprès d'un public initié ou non.

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire de ce certificat de spécialisation sera capable de :

- Mettre en œuvre la réglementation du Paquet Hygiène dans un point de vente
- Distinguer les différentes catégories de produits laitiers frais et fromages et savoir expliquer leurs techniques d'élaboration
- Identifier et maîtriser les outils classiques du métier de fromager
- Emballer correctement les fromages avec plusieurs techniques
- Analyser et décrire les qualités organoleptiques d'un fromage
- Utiliser correctement du vocabulaire spécifique à la description sensorielle des fromages
- Mener une vente en crèmerie-fromagerie

DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 1 semaine soit 36h en centre de formation
(voir calendrier)

PRÉREQUIS

Pas de prérequis

Un minimum de compétences de lecture, rédaction et compréhension du français est nécessaire pour le bon déroulement de la formation

INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement

- Inscription possible tout au long de l'année selon les sessions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com

MÉTIER VISÉS

Vendeur en crèmerie-fromagerie sur un rayon traditionnel à la coupe, serveur en restauration gastronomique.

PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire de cette formation est en capacité de débiter une formation du type CQP vendeur-conseil en crèmerie-fromagerie.

INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

- Les bonnes pratiques d'hygiène en crèmerie-fromagerie
- La connaissance des produits laitiers et fromages français
- La découpe et l'emballage des fromages
- Les bases de la dégustation des fromages
- La vente en crèmerie-fromagerie



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel
- Supports stagiaires
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques

Modalités d'évaluation



Évaluation finale - Quiz de connaissances

Évaluations pratiques

Financements et tarifs

Le coût de la formation peut être pris en charge. Pour plus de précisions, contactez-nous.