



Le crémier-fromager - conseiller vente

Le conseiller de vente crémier-fromager conseille les clients sur les différents types de fromages et de produits crémiers disponibles, en fournissant des informations sur leur origine, leurs caractéristiques gustatives et leurs accords culinaires. Le conseiller de vente crémier fromager peut effectuer des dégustations, recommander des assortiments de fromages. Il peut aussi être amené à gérer les stocks et préparer les commandes.

Objectifs de la formation

La formation CAP Crémier-fromager permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Contribuer à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participer à leur commercialisation,
- Travailler dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur et mettre en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière,
- Posséder une sensibilité organoleptique développée et une habileté manuelle,
- Faire preuve d'aptitudes commerciales (accueil, conseil, vente,...) et techniques,
- Détenir une dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine,...) et artistique.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Langue vivante (anglais)

Enseignements techniques et professionnels

- Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
- Commercialisation des fromages et des produits laitiers
- Prévention santé environnement
- Environnement économique juridique et social

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Vannes



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

CAP Crémier fromager, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3 inscrit au RNCP*



Durée

A minima 400h, parcours en 1 an
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 % Taux de réussite aux examens**

100 % Taux de satisfaction**

66,7 % Taux d'insertion*** dont 0% en poursuite d'étude**

0 % Taux de rupture**

**QUALITÉS
& PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
Aisance relationnelle
Facilité à négocier
Esprit d'initiative

**ENTREPRISES
CONSEILLÉES**

Crèmerie-fromagerie
artisanale
Grande, moyenne et petite
surface
Restaurant spécialisé
Magasin de vente directe
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens lancés et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Employé dans les crèmeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires
- Employé dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe)
- Employé dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages)
- Employé dans les magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière,...).

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr · 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr · 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr · 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr · 02 97 63 95 10

