



NIVEAU
3 · 4 · 5 · 6 · 7
RNCP

CAP CRÉMIER-FROMAGER

FORMATION EN DEUX ANS
(1 AN SOUS CONDITIONS)



cifca

LE MÉTIER DE CRÉMIER·ÈRE-FROMAGER·ÈRE

Véritable vendeur·euse spécialisé·e, le·la crémier·ère-fromager·ère accueille et conseille les clients grâce à une connaissance précise des produits et des terroirs. Il·Elle transmet sa passion et son savoir-faire et en tant que commerce de proximité, il·elle entretient les liens avec les clients.

LA FORMATION



Les objectifs

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des produits laitiers
- Assurer des préparations à base de produits laitiers
- Assurer la valorisation des produits et leur préparation marchande
- Appliquer les règles d'hygiène liées à la manipulation des produits laitiers
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participer à la fidélisation du client.



Au programme

Enseignement professionnel

- Approvisionnement, stockage des produits laitiers
- Préparation des produits laitiers
- Mise en valeur des produits laitiers
- Vente de produits laitiers

Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie, EMC
- Langue Vivante 1 : Anglais
- Sciences physiques - chimie
- Prévention, Sécurité et Environnement
- EPS

LES INFOS PRINCIPALES



Formation en alternance
3 jours toutes les 2
semaines au CFA



**Certificat d'Aptitude
Professionnelle**
reconnu par l'État



Formation en 2 ans
soit 920 h de formation
(ou en 1 an - 460 h de
formation, sous conditions)



Une expertise métier
pour accompagner
l'apprenant en entreprise
et lors des cours pratiques

IDÉALE POUR...



Poursuivre ses études



Se lancer dans sa carrière professionnelle

- Vendeur·euse en commerce de détail ou en rayon fromagerie des enseignes de la grande distribution
- Employé·e qualifié·e au rayon fromages en moyenne ou grande surface
- Employé·e qualifié en restauration commerciale (bars à fromages)
- Employé·e qualifié dans un commerce de vente directe

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 nationales des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises de ce secteur.

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.



Version du 01/01/2024

NOUS RENCONTRER



14 rue des Fillettes
75018 Paris



146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse



12 Marx Dormoy
Rosa Parks



B La Vache
15 59 Le grand Marché
L10 29 69 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