



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)

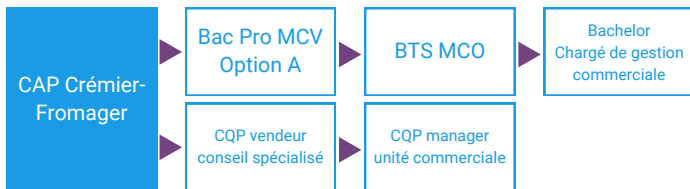


**Une expertise métier**  
pour accompagner  
l'apprenant en entreprise  
et lors des cours pratiques

## 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



processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage