



**STAGE
DE PERFECTIONNEMENT**

VENTE EN CRÈMERIE-FROMAGERIE

FORMATION EN SIX JOURS



STAGE DE PERFECTIONNEMENT VENTE EN CRÈMERIE-FROMAGERIE

Cette formation dispensée par des professionnels en activité est dédiée aux professionnels (salariés ou non) et futurs professionnels du secteur du commerce de détail de crèmerie-fromagerie. Elle permet également à des porteurs de projet d'acquérir un socle solide de connaissances.



Les objectifs

- Maîtriser les caractéristiques des principales familles des produits laitiers et de leurs principaux référents
- Maîtriser les règles d'hygiène, de sécurité des aliments et de réglementation liées aux produits laitiers, HACCP
- Maîtriser la manipulation des produits laitiers et leur mise en valeur (coupe, emballage, pesage, vitrine, plateaux...)
- Maîtriser la vente et l'argumentation liées aux produits laitiers



Les dates des sessions

A Toulouse :

- du 04 au 06 novembre et du 18 au 20 novembre 2024
- du 10 au 12 mars et du 24 au 25 mars 2025
- du 19 au 21 mai et du 02 au 04 juin 2025
- du 08 au 10 septembre et du 22 au 24 septembre 2025
- du 03 au 05 novembre et du 17 au 19 novembre 2025

A Paris :

- du 20 au 22 janvier et du 03 au 05 février 2025
- du 14 au 16 avril et du 28 au 30 avril 2025
- du 07 au 09 juillet et du 21 au 23 juillet 2025
- du 06 au 08 octobre et du 20 au 22 octobre 2025

LES INFOS PRINCIPALES



Formation en 42 heures
soit 6 jours



Une expertise métier
grâce à notre réseau et
aux formateurs



45 € / heure de formation
soit 1 890 € HT (2 268 € TTC)
pour les entreprises



Une prise en charge
selon votre situation
(salarié, demandeur
d'emploi, particulier...)



Attestation de formation
"Maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments"



Au programme

Jour 1 : Les produits laitiers

- De l'herbe au lait
- Produits laitiers, différents laits, beurres et crèmes
- Principes de la technologie fromagère
- Présentation des familles de fromages

Jour 2 : Les fromages

- Référents et caractéristiques des familles de fromages
- Affinages
- Fromages étrangers
- Appellations AOC / AOP fromagères et laitières

Jour 3 : Maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments

- Bonnes pratiques d'hygiène en crèmerie-fromagerie
- HACCP
- Réglementations en vigueur

Jour 4 : Les caractéristiques organoleptiques des fromages

- Bases de l'analyse sensorielle, méthode et argumentation
- Etiquetage et labels de qualité

Jour 5 : Manipulation des produits

- Coupe, emballage, pesage des fromages
- Plateaux de fromages

Jour 6 : Organisation du plan de travail

- Réception des produits
- Implantation des vitrines
- Techniques de vente et argumentaire

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

CAMPUS PARIS

 14 rue des Fillettes
75018 Paris

 01 55 26 39 70

CAMPUS TOULOUSE

 146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse

 05 61 00 21 23

Le Cifca est certifié Qualiopi au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage

& POUR RESTER EN CONTACT...

 contact@cifca.fr

www.cifca.fr

