Ref. formation 202102088505

CQP vendeur conseil crémier fromager

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ECOLES CCI DORDOGNE
Corine MONSET
05.53.35.72.72
c.monset@ecoles.dordogne.cci.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Avoir un projet professionnel en adéquation avec la formation. Une expérience dans la vente est un plus.

Prérequis pédagogiques :

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Assurer le conseil, la préparation et la commercialisation des fromages et des produits laitiers, dans le respect des règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement (QHSE) en vigueur.

Contenu et modalités d'organisation

Le Vendeur Conseil en Crèmerie Fromagerie exerce son métier dans un espace de vente spécialisé en vente de fromage au détail avec affinage ou non. Les principales activités du Vendeur Conseil en Crèmerie Fromagerie s'articulent autour des domaines suivants : 1. Vente et Conseil - Vente : mise en œuvre des techniques de vente, application de la législation liée à la vente et à la manipulation des produits de crémerie-fromagerie, utilisation des techniques et matériels spécifiques (couteaux, roquefortaise, balance…) dans le respect des consignes de sécurité. - Conseil et information du client par la connaissance et la valorisation des produits de crèmerie-fromagerie (qualités organoleptiques et nutritionnelles, degré d'affinage, mentions, signes de qualité et d'origine, labels, saisonnalité, modes de consommation, de conservation. - Représentation du magasin auprès du client. 2. Organisation de l'unité de vente /Gestion financière de l'unité de vente - Contrôle de la qualité (aspect, température,…) et de la bonne présentation des produits. -Réalisation et contrôle de la mise en rayon (étiquetages, mentions obligatoires…) et réassort. - Tenue de caisse. 3. Commandes de produits, réception et stockage - Réalisation des commandes selon instructions - Réception de marchandises. - Application des règles de stockage du point de vente dans le respect des règles de traçabilité des produits de crémerie-fromagerie. - Soins spécifiques aux produits de crémerie-fromagerie, selon des règles. 4. Commandes sécifiques des clients - Réalisation des commandes spécifiques des clients (plateaux de fromages, reconditionnements, conditionnement sous vide, livraison...). 5. Hygiène et Sécurité alimentaire et environnement - Mise en œuvre des règles législatives et réglementaires relatives à l'hygiène et à la conservation des produits de crémerie-fromagerie, à l'hygiène du personnel et à celle de l'unité de vente. - Application des règles relatives à la sécurité des personnes et du point de vente. - Application des règles de gestion des déchets, emballages et consommables spécifiques à l'activité et au point de vente. Ainsi, le Vendeur Conseil en Crèmerie Fromagerie, sous l'autorité

…

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** **Type de parcours** **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

CQP vendeur conseil en crèmerie fromagerie - ***Sans niveau spécifique***

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Cette certification débouche sur une insertion professionnelle

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00222553	du 15/03/2021 au 31/03/2022	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		MON COMPTE FORMATION	FPC, Contrat pro
00262639	du 01/09/2022 au 21/08/2023	Boulazac (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		MON COMPTE FORMATION	FPC, Contrat pro
00333904	du 01/09/2023 au 31/08/2024	Boulazac Isle Manoire (24)	ECOLES CCI DORDOGNE		Non éligible	Contrat pro