

## 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



### Campus

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.

### Durée

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



### Validation

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



### Type de contrat

Alternance



### Frais formation

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

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Formation prise en charge financière possible 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 & profils 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

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional 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.

## 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 blancs 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 campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- 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,...)

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
campusquimper@cma-bretagne.fr

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

