



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE

➔ CAP Crémier - Fromager



➔ Le Conseiller de vente

Le conseiller de vente propose les services et produits de l'entreprise en veillant à renseigner au mieux les clients et en s'adaptant à leurs besoins.

Il doit faire preuve de disponibilité, d'autonomie et d'esprit d'initiative.

Le conseiller vente dispose de compétences variées : sens de la diplomatie et du contact, aptitude à la négociation et bonnes connaissances techniques.

Selon le type de commerce dans lequel il évolue, le vendeur réceptionne les produits, gère les stocks, prépare les commandes, organise l'espace de vente, participe aux actions d'animation et de promotion de l'espace de vente.

➔ Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP « Crémier-fromager » contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation. Il/elle travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur et met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière. Le/la crémier-fromager se caractérise par sa connaissance des produits. Il/elle possède une sensibilité organoleptique développée et une habileté manuelle. Rigoureux et imaginatif, le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » doit également faire preuve d'aptitudes commerciales (accueil, conseil, vente...) et techniques. Une dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine...) et artistique est nécessaire.

Le respect de normes d'hygiène et de sécurité est indispensable dans l'exercice de ce métier.

➔ Contenu de la formation

Enseignements techniques et professionnels : 384h : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers, Commercialisation des fromages et des produits laitiers, PSE Environnement Economique Juridique et Social.

Anglais : 24h

Tutorat : 12h

Intervenants : Professeurs du CFA et intervenants extérieurs



Campus

Vannes



Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme en commerce, ou en production alimentaire ou en restauration



Public

Candidat ayant achevé le cycle secondaire ou ayant au minimum 16 ans



Modalités & délais d'accès

Dossier de candidature / test de positionnement / sélection sur dossier. Délais d'accès, nous consulter



Durée

Parcours en 1 an



Validation

CAP Crémier - Fromager (Niveau 3) ou blocs de compétence du diplôme



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice. Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA de la Chambre de Métiers et d'Artisanat.
- 35h de cours par semaine.
- 40 semaines de période d'application en entreprise (dont 5 semaines de congés payés).

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Cours théoriques
- Analyses et études de situations professionnelles
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de Ressources multimédias.

Modalités pédagogiques/évaluation

- Contrôle en cours de formation (CCF).
- Livret d'apprentissage, Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé) Bulletins semestriels avec l'avis de l'équipe pédagogique.
- Livret d'Apprentissage.

Perspectives professionnelles

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut exercer :

- dans les crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires,
- dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe),
 - dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages),
 - dans les magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière,...).

Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Campus de Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37 - accueil.dinan@cma22.fr
www.cfa-cotesdarmor.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 45 - facmet@fac-metiers.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES
02 99 94 58 85 - fougères-secretariat@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27 - cfa.ploufragan@cma22.fr
www.cma22.bzh

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35 - cfa@cma29.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55 - facmetiers@cma-rennes.fr
www.fac-metiers.fr

Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10 - cfa@cma-morbihan.fr
www.cma56.bzh