



## 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 de 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

**Intervenants :** Professeurs du CFA et intervenants extérieurs

## 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 - Prises durant les semaines en entreprise)



### Campus

Vannes



### Prérequis

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



### 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

Parcours en 1 an



### Validation

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



### Type de contrat

Alternance



### Frais formation

Public apprenti ou salarié en professionnalisation : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Publics en reconversion :** Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

**Frais annexes :** repas, nuitées

## Qualités & profils requis

## Entreprises conseillées

## 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 / évaluation

- Examen : contrôle continu et épreuves ponctuelles
- Livret d'apprentissage, Visite en entreprise
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)
- Bulletins semestriels avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Livret d'Apprentissage

## 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

## Poursuites d'études

## 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 les CFA :

### Campus de Dinan-Auceleuc

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

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

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

### Campus de Ploufragan

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

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
campusquimper@cma-bretagne.fr  
www.campusdesmetiers29.bzh

### Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr  
www.cma56.bzh

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr  
www.fac-metiers.fr

