



Public :

demandeur d'emploi,
particulier, salarié(e) exerçant
dans le rayon Crèmerie



Prérequis :

Savoirs de base
(lire, écrire, compter)



Durée :

400 heures



Coût :

Devis sur demande

Financement:

Pôle emploi,
financement personnel,
plan de formation de l'entreprise



Dispositif :

Formation continue



Validation :

Remise d'une attestation
individuelle de fin de formation
avec mention des acquis



Délais d'accès :

15 jours avant la date
de démarrage

Vendeur(se) fromage

Objectifs

La formation « vendeur(se) fromage » vise à former au métier de fromager. Il ou elle accueille et conseille le client, **assure la vente, implante et théâtralise les produits en rayon** tout en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il/elle s'occupe également d'**appliquer les techniques de coupe, découpe et emballages des produits**. Il /elle est formé à la prévention des risques et de la santé au sein de l'enseigne.

Programme

- Evolution dans son environnement de Travail
- Gestion de la relation client
- La vente
- Produits fromage
- La réserve
- Rayon
- Gestion quotidienne de la rentabilité
- Mise en oeuvre des procédures de sécurité
- Les associations Mets et Vins

Équipe pédagogique

- Formation animée par un professionnel expert dans les métiers de la crèmerie

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Exposés théoriques /Etude de cas concrets /Mise en situation dans un atelier professionnel
- Mise à disposition en ligne de documents synthétisant les points clés vus en formation

Dispositif de suivi d'exécution et de d'évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Test de positionnement d'entrée
- Evaluation théorique et mise en situation
- Questionnaire de satisfaction à chaud

Poursuite d'étude

Niveau CAP } CAP Crémier fromager
CQP vendeur conseil en fromage

Niveau BAC } BAC PRO Technicien Conseil Vente en Alimentation Produits Alimentaires

Niveau BAC +2 } Titre Pro MUM
BTS BP Pilotage de Procédés

Niveau BAC +3 } BUT GB – Génie Biologie

 Accueil des personnes en situation d'handicap

Contact

Fanny Leveneur
Directrice Ingénierie Pédagogique

Ludivine Rougemont
Référente Handicap

0262 86 02 18
www.lmacademie.re

lma
Réalisez votre potentiel