

CONDITIONS pour postuler

- Avoir validé un projet professionnel
- Diplômé (CAP/Bac Pro...)
ET/OU une expérience professionnelle significative dans le domaine d'activité.

Comment CANDIDATER ?

Contactez Corine MONSET au 05.53.35.72.72
ou c.monset@ecoles.dordogne.cci.fr

ET

Pré-inscription
en ligne auprès
des écoles :



Les écoles



CONDITIONS de validation

- L'avis de votre tuteur en entreprise
- L'avis de l'organisme de formation
- L'avis d'une commission de certification qui évaluera vos compétences de vendeur conseil à partir de quatre épreuves, qui se dérouleront en centre, devant un jury de professionnels, à l'issue de votre formation.

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !

Qualiopi
processus certifié

REPUBLICQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE VAE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



CQP Vendeur Conseil en crèmerie fromagerie

12 mois

COMMERCE
VENTE



Le titulaire du CQP Vendeur conseil en crèmerie fromagerie accueille, informe et conseille la clientèle sur la provenance, l'utilisation, la conservation et les conditions d'affinage des produits laitiers.

Il assure la tenue de l'espace de vente ou de son rayon et met en valeur les produits laitiers dans le cadre de la politique commerciale de l'entreprise.

Il réalise l'affinage des fromages, la préparation des plateaux de fromages, les préparations fromagères.

Il assure le respect de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement (QHSE) ainsi que le guide des Bonnes Pratiques d'hygiènes spécifiques aux produits laitiers

Il réalise les activités suivantes :

- Vente et relation clients
- Mise en valeur des produits laitiers et fromages
- Réception et gestion des stocks
- Préparation de commandes particulières pour les clients

OBJECTIFS de la formation

- Appréhender la fonction de Vendeur Crémier-fromager.
- Acquérir des compétences de base, immédiatement mobilisables en entreprise.

Le PUBLIC

- Alternants en contrat de professionnalisation
- Salariés dans le cadre de la mobilisation du Compte Personnel de Formation ou d'un Plan de Formation des Compétences
- Demandeurs d'emploi ou personne en reconversion professionnelle

QUEL TYPE de structure ?

Entreprise de moins de 11 salariés, entreprise affiliée à la convention collective 3237.

Point de vente spécialisé en vente de fromage au détail avec affinage ou non.

Le PROFIL

- Aptitudes commerciales (accueil, conseil, vente)
- Etre organisé,
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Bonne condition physique

Sous QUELLE FORME ?

- 450 h en centre de formation

Au PROGRAMME...

- Bloc de compétences 1 : Conseil aux clients sur les produits laitiers et les fromages
- Bloc de compétences 2 : Mise en valeur des produits laitiers et des fromages et vérification du bon état marchand de l'espace de vente
- Bloc de compétences 3 : Vente et relation client dans le point de vente
- Bloc de compétences 4 : Réception, stockage et approvisionnement des produits laitiers et des fromages