

# L'ifopca

des CQP pour être un bon  
vendeur-conseil

- ➔ **CQP**  
VENDEUR-CONSEIL CAVISTE
- ➔ **CQP**  
VENDEUR-CONSEIL EN CRÉMERIE-FROMAGERIE
- ➔ **CQP**  
VENDEUR-CONSEIL EN ÉPICERIE
- ➔ **CQP**  
VENDEUR-CONSEIL EN FRUITS ET LÉGUMES
- ➔ **CQP**  
VENDEUR-CONSEIL EN PRODUITS  
BIOLOGIQUES

**Le candidat est soumis à une épreuve finale qui se déroule en 2 temps :**

- Présentation devant des professionnels d'une épreuve professionnelle,
- Mise en situation simulée d'un acte de vente, sous forme de jeux de rôle se référant aux compétences demandées par le CQP,

A l'issue de cette épreuve ponctuelle, la commission de notation, présidée par un représentant de la profession, se réunit et propose un avis quant à la délivrance ou non du CQP.

**La CPNE (Commission Paritaire Nationale pour l'Emploi) émet son avis en fonction des éléments suivants :**

- Une fiche renseignée par l'organisme de formation,
- Une fiche d'appréciation du tuteur,
- L'avis du représentant de la profession désigné par l'organisation professionnelle.

## COMMENT S'INSCRIRE ?

Le candidat prend contact avec l'IFOPCA pour s'inscrire à une séance d'information et à un test d'évaluation.

## COMMENT TROUVER UN EMPLOYEUR ?

- Utilisez vos relations personnelles (amis, parents),
- Démarchez les entreprises et magasins près de chez vous,
- Adressez-vous à l'ANPE de votre ville, aux Chambres de Commerce, utilisez Internet.

Si votre démarche personnelle n'aboutit pas, l'IFOPCA peut vous aider dans votre recherche.

## RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

**01 55 26 39 90** de 9h à 12h et de 14h à 17h



institut  
de formation  
et de promotion  
des commerces  
de l'alimentation

14, rue des Fillettes • 75018 PARIS • Tél. : 01 55 26 39 90  
Fax : 01 55 26 39 91 • [www.ifopca.fr](http://www.ifopca.fr)



# CQP

VENDEUR-CONSEIL  
EN CRÉMERIE-FROMAGERIE

Devenez  
vendeur conseil  
spécialiste  
alimentation !



institut  
de formation  
et de promotion  
des commerces  
de l'alimentation

# Le CQP VENDEUR-CONSEIL EN CRÉMERIE-FROMAGERIE avec l'Ifopca,

Une formation spécialisée dans le métier de crémier-fromager pour faire de vous un professionnel de haut niveau.

## LA FORMATION ET SON CONTENU

À l'issue de sa formation, le vendeur-conseil en crèmerie-fromagerie doit être capable d'assurer la préparation et la commercialisation des produits laitiers dans les conditions prédéfinies de coût, d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Pour cela, le contenu de la formation se base sur des points essentiels de l'activité professionnelle répartis en 4 grands thèmes :

### • Les produits :

L'origine du lait, le traitement du lait, les saveurs, les fabrications laitières (crèmes, beurres, fromages frais...) la fabrication fromagère, les fromages, (spécificités, les caractéristiques), les signes de qualité (AOC, Labels...).

### • Le maniement des produits et l'affinage

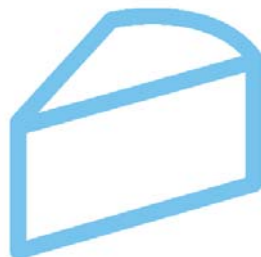
La coupe des produits, l'emballage, la pesée, les dates de péremption, les règles d'affinage, la rotation des stocks, les prestations spéciales.

### • La vente

Accueil, écoute, conseil et accompagnement du client, fidélisation de la clientèle, recherche des besoins et argumentation, service des produits, tenue de caisse.

### • L'hygiène

L'hygiène personnelle et la tenue, les risques sanitaires, l'entretien du magasin, la mise en place, la préparation des commandes, la réception des livraisons.



## 5 métiers de l'alimentation à vivre avec passion !

### LE CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP), DES FORMATIONS POUR DONNER UN COUP DE POUCE À SON AVENIR

La formation au CQP est particulièrement adaptée au statut du **contrat de professionnalisation**. Elle peut être également proposée à des salariés, dans le cadre du plan de formation, d'un congé individuel de formation ou du capital temps de formation, ou encore à des personnes sans emploi inscrites à l'ANPE.

Le CQP est un titre créé et délivré au sein d'une branche professionnelle par une instance paritaire – la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi – dans le cadre d'accords qui en définissent le processus de création et de mise en œuvre.

**Ce titre atteste d'une qualification dans un emploi propre à la branche professionnelle** par référence à un descriptif d'activités et de capacités, sur la base d'épreuves dont la nature et la forme sont prédéfinies.

### Déroulement d'un CQP

Cette **formation se déroule en alternance**. Elle dure **de 9 à 12 mois dont 441 heures dans le centre de formation et 35 h consacrées à la découverte de la filière**. Toutes les conditions (durée de formation, rythme d'alternance avec l'entreprise) sont expliquées au futur salarié en alternance lors de l'entretien préalable obligatoire.

### Les moyens de l'IFOPCA

L'institut de formation met à la disposition des professionnels une logistique importante et une équipe compétente constituée de formateurs, d'un parc informatique avec des logiciels performants, d'équipements audiovisuels et de locaux fonctionnels avec de vrais magasins reconstitués pour des mises en situations réelles.

L'IFOPCA est un Centre de Formation Continue constitué en association, **voulu et conçu par tout le secteur de l'alimentation**.

Les organisations professionnelles constituant l'association IFOPCA :



• FNDPL : Fédération Nationale des Détaillants en Produits Laitiers



• UNFD : Union Nationale des Syndicats de Détaillants en Fruits, Légumes et Primeurs



• FNDE : Fédération Nationale de l'Épicerie

**FRUITIER DETAILLANT, CREMIER FROMAGER, EPICIER, SPECIALISTE BIO, CAVISTE**

