



Le crémier fromager peut exercer son activité en commerce de détail ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution. Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises. Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients grâce à sa connaissance des produits. Il/elle peut notamment confectionner des plateaux de fromages ou réaliser des préparations spécifiques telles que le tranchage ou la mise sous vide.

UFA Hôtelier JBS CHARDIN
32 Boulevard d'Alsace
88407 GERARDMER
Tel : 03.29.63.37.70
ce.0881108@ac-nancy-metz.fr

Site internet :
<http://www.lyceehoteliergerardmer.fr/cfa/>



UFA des Métiers de
l'Hôtellerie-Restauration
Jbs Chardin
GÉRARDMER

greta
LORRAINE SUD
GRAND EST

N'hésitez pas à nous contacter et à consulter notre site internet pour de plus amples renseignements ou votre recherche d'entreprise



Compétences :

- l'approvisionnement, le stockage et la mise en valeur des produits laitiers,
- la commercialisation au sens large (entretenir, organiser, l'espace de vente, prendre en charge la clientèle, vendre des fromages et des produits laitiers...).
- Le respect de normes d'hygiène et de sécurité est indispensable dans l'exercice de ce métier.



Après la formation

Poursuite d'études :

- CAP Connexe en 1 an (CAP Commercialisation et service en HCR)

Débouchés professionnels :

- les crémeries-fromageries (fromagers sur les marchés),
- les grandes, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe),
- la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages),
- les magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée ...)



Qualités requises :

- Aptitudes gestuelles développées
- Sens de l'ordre et de l'organisation
- Adaptation aux éventuelles exigences de l'entreprise
- Dynamisme et esprit d'initiative
- Goût du travail en équipe



Conditions d'admission :

- Être âgé entre 16 et 29 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise



Déroulement de la formation:

La formation est alternance école-entreprise :

- 16 semaine à l'UFA par an
- 36 semaines en entreprise dont 5 semaines de congés payés

Nota : En période de congés scolaire, l'apprenti est en entreprise

Matières enseignées :

- Travaux pratiques en salle de restaurant ou en magasin
- Travaux pratiques en atelier expérimental
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Prévention santé environnement
- Gestion appliqué
- Français – Histoire Géographie
- Mathématiques – Sciences
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

