

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.e mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage
- 1 an en alternance après positionnement dans le cadre de l'individualisation des parcours (400 heures de formation)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Titulaire d'un premier diplôme de Niveau 3 (CAP) ou supérieur (BP - Bac) toutes filières
- Formation plus particulièrement adaptée aux apprenants titulaires d'un diplôme d'une filière Commerce, Restauration et/ou Alimentation



LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CAP en 1 an Commercialisation et Services en HCR
- CAP Cuisinier en 1 an ou 2 ans
- MC* Traiteur
- CAP Boulanger en 1 an ou 2 ans
- Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente
- CAP Primeur en 1 an

Types d'emplois et débouchés

Le/la conseiller(ère)/vendeur(euse) spécialisé(e) en fromages et produits laitiers est l'interlocuteur(trice) privilégié(e) entre les consommateurs et les producteurs. Il/elle est en charge de :

- L'approvisionnement, le stockage et le suivi des produits
- La préparation et la valorisation pour la mise en vente (découpe, plateaux et préparations fromagères)
- L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité
- L'accueil, le conseil et la vente ou le service auprès de la clientèle

Dans les crémeries-fromageries artisanales (sédentaires et/ou 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 ...).

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 100%
- Taux net de rupture : 50%
- Taux de poursuite d'études : non significatif
- Insertion professionnelle : non significatif
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2023

Enquête Seine cohorte 2022 à 7 mois

*A compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation (CS)

Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Faire preuve d'aptitudes commerciales (accueil, vente, conseil...)
- Posséder une sensibilité organoleptique développée (odeur, goût, apparence, texture et consistance des produits)
- Faire preuve d'habileté
- Avoir une bonne condition physique : travail en position debout et port de charges
- Être imaginatif et rigoureux
- Savoir respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Démontrer un intérêt culturel (géographique, historique, patrimoine...) et artistique
- Savoir travailler en équipe et en horaires décalés

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel

Bloc 1 : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

- Gérer les produits de la réception au stockage
- Assurer le suivi des produits stockés
- Veiller à la qualité de l'affinage
- Gérer son temps et organiser son travail
- Réaliser des prestations en amont de la commercialisation
- Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières et fromagères

Bloc 2 : Commercialisation des fromages et des produits laitiers

- Garantir la salubrité de l'espace de vente
- Aménager l'espace de vente
- Vendre des fromages et des produits laitiers

Culture professionnelle

- Technologie professionnelle
- Prévention santé environnement
- Gestion
- Sciences appliquées
- Vente et environnement économique et juridique

Enseignements transversaux

- Communication en situation professionnelle à l'oral et à l'écrit
- Calculs commerciaux appliqués au métier
- Anglais

