

==CQP==
**VENDEUR CONSEIL EN
CRÈMERIE
FROMAGERIE**



Le Certificat de Qualification Professionnelle est une certification de niveau 4, reconnue par votre convention collective (CCN 3244).

Grâce à cette formation en alternance sur dix mois vous intégrez progressivement de futurs collaborateurs, sensibilisés à votre quotidien.

Formés dans des locaux adaptés, par des fromagers et spécialistes issus du secteur professionnel, le salarié en formation au CQP acquiert rapidement des connaissances pratiques spécifiques à votre métier.

Le tuteur volontaire est désigné pour l'accueil, l'accompagnement et l'aide à la formation dans l'entreprise.

Accès à la formation

Pour toute personne ayant un projet professionnel au sein de la branche sans contrainte de diplôme.

Modalités de la formation

Dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, d'un CPF de transition, d'un plan de formation ou d'un financement pôle-emploi.



Le contrat de professionnalisation

C'est un contrat de travail, avec une période d'essai d'un mois. Il peut commencer 2 mois avant le début de la formation. L'alternant acquiert 2,5 jours de congés payés ouvrables par mois.

Rémunérations

	Niveau de formation inférieur à 4	Niveau de formation 4 et plus
Moins de 21 ans *	55% du SMIC	65% du SMIC
21-25 ans *	70% du SMIC	80% du SMIC
26 ans * et +	85% du salaire conventionnel ou minimum SMIC	

Prime d'activité : calcul sur <http://www.caf.fr/visite-guidee/la-prime-d-activite>

* Taux applicables à compter du premier jour du mois qui suit celui au cours duquel l'apprenant atteint cet âge.

Aides à l'apprenant

Exonération de charges	Exonération des cotisations salariales sur la part de la rémunération inférieure ou égale à 79 % du SMIC
Aide au logement	Aide Personnalisée au Logement (APL) ou Allocation de Logement à caractère Social (ALS) par la CAF / Mobili-jeune par Action Logement

Aides financières

Exonérations	Pour les entreprises de moins de 250 salariés : Réduction de cotisations patronales pour les niveaux 3 et 4. Dispense de versement de la prime de précarité dans le cadre d'un CDD
Aides Pôle Emploi	2000€ pour les demandeurs d'emploi de 26 ans et plus 2000€ supplémentaires pour les demandeurs d'emploi 45 ans et plus
Aide Agefiph	4000€ maxi pour l'embauche d'une personne handicapée
Tutorat	1380€ aide à la fonction tutorale

Enseignements

Connaissances produits - 140h

Origine du lait, traitements et saveurs
Fabrications laitières et fromagères
Les fromages : familles, caractéristiques
Coupe, emballage et pesée
Préparation de plateaux et buffets

Le métier de vendeur-conseil - 92h

Accueil, écoute et conseil du client
Service et tenue de caisse
Savoir parler du fromage
Préparation des commandes
Réception des livraisons

Connaître le secteur - 64h

Réglementation du point de vente
Le marché, la filière
L'organisation de la profession

Règles d'hygiène - 32h

Importance de l'hygiène personnelle et de la tenue
Guide de bonnes pratiques d'hygiène
Entretien du point de vente et des rayons
Les DLC et DLUO

Et aussi... - 96h

Découvertes filières en terroir
Ateliers culinaires
Dégustations
Initiation à l'affinage

Durée

10 mois - 424 heures

Rythme d'alternance

3 jours en centre de formation
1 semaine sur 2



Les « plus » pour l'entreprise

- Une présélection pertinente de candidats motivés
- Une formation professionnelle, pratique et spécifique à votre commerce
- Un salarié formé selon vos méthodes de travail
- Un rythme de formation adapté à votre activité.

Et après?

Le vendeur-conseil en crèmerie-fromagerie peut évoluer ensuite vers des postes à responsabilité tels que responsable de magasin.



loppcommerce
Opérateur de compétences

14 avenue Tony Garnier 69007 LYON
Christophe Giroud 06 47 32 66 83 cgiroud@loppcommerce.com
Béatrice Monnier 07 87 96 44 34 bmonnier@loppcommerce.com

F FROMAGERS
D'Auvergne Rhône-Alpes

64 rue des sources 69230 ST.GENIS LAVAL
04 78 38 38 99 cbonnetaud@fromagersdefrance.com
Responsable : Catherine BONNETAUD

Comment s'inscrire ?

1] Trouver un employeur et signer avec lui un contrat de professionnalisation. Demander un plan de formation à la SEPR.

2] L'inscription est validée une fois le contrat reçu. La SEPR reprend contact avec vous.

Votre contact

Pour toute information complémentaire vous pouvez contacter Isabelle Khassam :

04 72 83 27 18

i.khassam@sepr.edu

Les « plus » à la SEPR

- Plus grand centre de formation professionnelle de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

- Un espace de formation de qualité dans un environnement moderne et spacieux.

- Magasin pédagogique aménagé pour former les CQP en situation de travail quasi-réelle.

- Accessibilité des locaux.

TALENTS

Meilleurs apprentis de France, palmes de l'apprentissage, trophée de l'artisanat, concours général



INTERNATIONAL

Séminaires, visites, salons, stages à l'étranger, accueil d'apprenants étrangers



HANDICAP

Inclusion, intégration en formation, adaptation, accompagnement et sensibilisation



ACCOMPAGNEMENT SOCIAL

Prévention, écoute, éducation à la santé, cellule sociale, aides d'urgence, paniers alimentaires



INTÉGRATION PROFESSIONNELLE

Réseau alumni La Toile SEPR, job datings, ateliers CV, simulations d'entretiens, entrepreneuriat, incubateur



SEPR
GROUPE

46 rue Professeur Rochaix 69003 Lyon
Métro-Tram Grange Blanche
Tél. 04 72 83 27 27
Point Info 04 72 83 27 28
e-mail : accueil@sepr.edu

  www.sepr.edu

Nos labels
Qualité, environnement... la SEPR s'engage :



 euroscolor

 Erasmus+