



## **Les fondamentaux pour l'ouverture d'une crèmerie-fromagerie**

### **PUBLIC**

Porteurs de projets (créateur-repreneur d'entreprise)

---

### **DURÉE**

110 heures :

- . 60 heures – Vente
  - . 50 heures – Gestion
- 

### **PRÉREQUIS**

Aucun

---

### **OBJECTIFS**

- . Connaître les règles d'hygiène et d'étiquetage et savoir les mettre en pratique dans l'entreprise
  - . Maîtriser la construction de l'argumentaire commercial et connaître les produits utilisables en crèmerie-fromagerie
  - . Maîtriser les aspects de l'analyse sensorielle des fromages avec le vocabulaire technique inhérent au métier de crémier-fromager
  - . Pouvoir réaliser son assortiment son approvisionnement et gérer son stock au quotidien pour le mettre en valeur en magasin
  - . Savoir découper-emballer les fromages en respectant les différentes familles de fromages et apprendre la confection de plateaux de fromages
  - . Connaître l'environnement des fournisseurs, les exigences du métier, les critères de sélection des produits
  - . Maîtriser l'univers juridique et comptable dans l'entreprise et s'initier à la communication
- 

### **CONTENU**

#### **BLOC VENTE - 60 heures**

7 heures : Bonnes pratiques d'hygiène en crèmerie-fromagerie

- . Introduction à l'hygiène
- . Bonnes pratiques d'hygiène générales
- . Bonnes pratiques d'hygiène par étapes
- . Plan de maîtrise sanitaire et traçabilité

8 heures : Connaissance des produits laitiers et fromages français

- . De l'herbe au lait
- . Du lait aux produits laitiers frais
- . Du lait aux fromages

7 heures : Évaluation sensorielle des fromages

- . Définitions et buts de la dégustation
- . Les mécanismes des sens
- . Méthode de dégustation
- . Mise en pratique

7 heures : Techniques de coupe et d'emballage du fromage

Partie théorique :

- . Les outils de coupes du fromage : recensement et fonction
- . Les outils de coupes du beurre : recensement et fonction
- . Les autres outils de coupes du métier de fromager détaillant

Partie pratique :

- . Les techniques de coupes traditionnelles
- . Les techniques d'emballage : emballages des différentes formes de fromages

7 heures : Plateaux de fromages

- . Acquisition de connaissances sur la prestation plateaux
- . Réalisation de plateaux de fromages

4 heures : Mettre en place une vitrine ou un étal

- . Savoir pour qui, pour quoi et comment composer sa vitrine
- . Fonctionnement d'une vitrine réfrigérée
- . Mise en place d'une vitrine
- . Méthode de travail et règles d'hygiène à respecter
- . Réflexion sur les thèmes à développer

7 heures : Les mots du fromage

- . Qualités sensorielles
- . Élevage
- . Fabrication, affinage et signe de qualité
- . Conseils
- . Exercices
- . Mise en pratique

7 heures : Améliorer ses ventes en crèmerie-fromagerie

- . Développer et améliorer une relation commerciale
- . Identifier, personnaliser et répondre à la demande client
- . Valoriser son espace de vente et son expertise
- . Construire la visibilité de son offre de produit
- . Gérer sa boutique pour penser « avenir »

+ 6 heures d'évaluation et travail individuel.

**BLOC GESTION - 50 heures**

6 heures : Agencements et équipements du point de vente

- . L'extérieur du point de vente
- . L'espace de vente
- . Le petit matériel
- . Le matériel d'hygiène
- . L'arrière-boutique

7 heures : Construire et gérer sa gamme

- . Comment construire sa gamme
- . Sélection des produits

2 heures 30 minutes : Approvisionnement et relation fournisseur en crèmerie-fromagerie

- . Connaître les différents canaux d'approvisionnement
- . Connaître les différents grossistes ainsi que les critères de choix des matières premières
- . Mettre en place des éléments de contractualisation avec les fournisseurs

4 heures 30 minutes : Gestion des stocks en crèmerie-fromagerie

- . Maîtriser les opérations essentielles de la tenue des stocks
- . Contribuer à la fiabilisation de la tenue de stocks et à la performance des inventaires
- . Élaborer un tableau de bord pertinent sur la tenue des stocks

#### 3 heures : Connaissance du marché

- . Décrypter les nouvelles tendances du marché
- . Identifier le nouveau profil du crémier-fromager

#### 4 heures : Information du consommateur et étiquetage en crèmerie-fromagerie

- . Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'information du consommateur sur les denrées alimentaires selon le règlement N°1169/2011,
- . Détecter les informations obligatoires manquantes sur l'étiquetage de denrées alimentaires,
- . Élaborer des écriteaux de vente conformes à la réglementation

#### 4 heures : Bases juridiques et fiscales pour l'artisan commerçant

- . Connaître les statuts pour l'artisan commerçant
- . Connaître les statuts pour l'entreprise
- . Analyser les aspects financiers et sociaux dans l'entreprise
- . Savoir lire son activité pour préparer ses projets ou anticiper les difficultés

#### 7 heures : Gestion de l'activité en crèmerie-fromagerie

- . Appliquer les bases nécessaires à la gestion d'une crèmerie-fromagerie
- . Comprendre les différents indicateurs de suivi
- . Mettre en place mon propre tableau de bord

#### 7 heures : Initiation à la communication du commerçant de proximité

- . Définir une stratégie de communication efficace & adaptée aux contraintes du quotidien d'un fromager
- . Actionner tous les leviers disponibles pour maximiser la performance
- . Créer une véritable audience & la transformer en base de clients
- . Briser les complexes liés au digital & le mettre au service du monde réel

+ 5 heures d'évaluation et de travail personnel

---

## **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Présentiel ou distanciel

---

## **MOYENS PÉDAGOGIQUES**

- . Apport théorique
- . Livrets stagiaires
- . Questions, remédiations

---

## **MODE D'ÉVALUATION**

- . Bilan oral et quiz
  - . Évaluations écrites et pratiques
-