



Passion

Fibre commerciale

Envie d'innover

Goût du contact

Crémier/ère fromager/ère

Ambassadeur d'un patrimoine unique au monde, le crémier-fromager transmet son amour de la qualité à sa clientèle.

Dans sa vitrine, comté, brie, neufchâtel et autres délices côtoient fromages blancs et mottes de beurre...

Spécialiste des fromages qu'il sélectionne avec passion, le crémier-fromager veille à leur apporter les soins qui en feront des produits d'exception.

La relation avec la clientèle est au cœur de l'activité : accueillir avec le sourire, partager son savoir-faire, donner envie, voilà quelques secrets du métier.

Activités principales

Au quotidien, le crémier-fromager :

- Sélectionne avec soin les produits auprès des producteurs fermiers et autres.
- Met en œuvre les techniques d'affinage et de conservation.
- Met en valeur ses produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Accueille et conseille ses clients grâce à son excellente connaissance des produits vendus.
- Fidélise sa clientèle en proposant des nouveautés.
- Fait preuve de créativité en imaginant de nouvelles présentations et préparations.

Emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, les professionnels sont à la recherche de collaborateurs qualifiés.

Un jeune désirant s'orienter vers le métier de crémier-fromager n'aura donc pas de difficulté à trouver un emploi.

Et les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Il existe de nombreuses formations pour l'y aider et toute une profession pour le soutenir.

Les parcours de formation

Niveau III

- . CAP Crémier Fromager
- . CAP EPC (Équipier polyvalent de commerce)

Niveau IV

- . Bac Pro Commerce

Niveau V

- . MOF Fromager
- . BTS MUC (Management commerciales)
- . Opérationnel (MCO), ex-BTS MUC

Niveau VI

- . Licence professionnelle Management du Point de vente

CQP

- . Vendeur-Conseil en Crèmerie-Fromagerie
- . Employé de vente du commerce alimentaire de détail
- . Manager d'Unité Commerciale du commerce alimentaire de détail