

# FORMATION VENTE

NIVEAUX 1, 2 & 3



# INITIATION À LA VENTE EN FROMAGERIE



## E-LEARNING - Niveau 1



PRÉ-REQUIS : aucun

### CIBLE

- Porteur de projet
- Fabricant / Affineur / Vendeur débutant

### OBJECTIFS

- Connaître les composants du lait
- Connaître les espèces animales liées à la production fromagère
- Connaître les différentes technologies de fabrication

### THÈMES

- Terroir et herbages
- Lactation
- Le lait
- Les traitements du lait
- Les familles de fromages

### ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation

Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation

- Attestation d'assiduité
- Formulaires d'évaluation de la formation

*La formation à distance se déroule sur notre plateforme en ligne Digiforma. Lorsque les apprenants seront inscrits, Mons Formation leur enverra un lien de connexion individuel pour la réalisation de la formation. Mons Formation pourra suivre l'évolution de chaque apprenant et faire un retour au client.*

### DUREE

Environ 10 heures en autonomie

### TARIF

500 € HT/ PERSONNE SI INSCRIPTION AU NIVEAU 2

750 € HT/ PERSONNE SI UNIQUEMENT NIVEAU 1 E-LEARNING



# NIVEAU 2 : LES FONDAMENTAUX DU VENDEUR EN FROMAGERIE

PRÉ-REQUIS : validation du niveau 1

## CIBLE

- Vendeur initié en rayon fromages

## OBJECTIFS

- Connaître les caractéristiques d'une sélection fromagère AOP
- Maîtriser les techniques de coupe et pliage
- Dispenser d'un discours produit avec les techniques de vente
- Réaliser la réception des produits laitiers et des fromages
- Réaliser le stockage des produits laitiers et des fromages en fonction de la nature des produits, du mode de conservation et de la rotation des stocks
- Valoriser les qualités des produits
- Réaliser la découpe et l'emballage des produits laitiers et des fromages dans le respect du guide des Bonnes Pratiques d'hygiène
- Accueillir le client et identifier ses besoins

## THÈMES

- Élaborer une gamme de produits laitiers
- Le fonctionnement d'une vitrine réfrigérée
- Monter un rayon fromager (atelier pratique)
- La coupe et le pliage (atelier pratique)
- Conservation et rotation des produits laitiers
- Hygiène du magasin
- Techniques de vente

## ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques

Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Formulaires d'évaluation de la formation

## DUREE

3 JOURS

## FORMATEUR

Laurent MONS ou François ROBIN

## TARIF

1 500 € HT/ PERSONNE

*Déjeuner inclus (Hors hébergement, dîners et transport)*

*Min. 3 stagiaires - Max. 6*

*Inscription maximum 1 mois avant le début de la formation*

*Accessibilité pour les personnes en situation de handicap : pour toute demande, nous contacter*

**Qualiopi**  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



# NIVEAU 3 : LES FONDAMENTAUX DU MANAGER EN FROMAGERIE

## CIBLE

- Vendeur confirmé en rayon fromages
- Responsable de fromagerie

## OBJECTIFS

- Maîtriser les principes de gestion d'un point de vente
- Mettre en place des outils organisationnels
- Manager son équipe
- Réaliser une présentation attractive des produits laitiers et des fromages
- Mettre en œuvre des animations de vente adaptées

## THÈMES

- Les outils de gestion : inventaire, calcul d'un prix de vente, calcul d'une marge, feuille de caisse, planning du personnel
- Le management du personnel
- Le service client
- La gestion des produits fromagers : conservation et affinage en fromagerie
- Plateaux de fromages, ateliers dégustation

## ORGANISATION

### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques

### Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Formulaires d'évaluation de la formation

## DUREE

3 JOURS

## FORMATEUR

Laurent MONS

## TARIF

2 400 € HT/ PERSONNE

**Qualiopi**  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



*Déjeuner inclus (Hors hébergement, diners et transport)*

*Min. 3 stagiaires - Max. 6*

*Inscription maximum 1 mois avant le début de la formation*

*Accessibilité pour les personnes en situation de handicap : pour toute demande, nous contacter*