

Les fiches métiers

1. Missions

- 🧀 **Sélectionner et affiner les fromages** : repérer les pépites et faire ressortir leurs saveurs.
- 👁️ **Mettre en valeur la vitrine** : attirer les clients avec les yeux avant de les convaincre avec le goût.
- 🧠 **Conseiller et guider les clients** : orienter chacun vers les fromages adaptés à leurs goûts et à leurs besoins.
- 📦 **Gérer les stocks et les commandes** : garder des rayons toujours bien remplis, frais et variés, jour après jour.
- 🤝 **Travailler avec les producteurs** : mettre en avant leur savoir-faire et les produits qu'ils font avec passion.
- 🎨 **Exprimer ta créativité** : réaliser plateaux, buffets, créations fromagères et mises en scène.
- 🍷 **Animer des dégustations et événements** : transformer chaque venue en expérience gourmande mémorable.
- ❤️ **Partager ta passion** : offrir une expérience sur-mesure, humaine et gourmande à chaque client.

2. Formations

- Il existe plusieurs formations qui permettent de devenir crémier-fromager :
 - CAP Crémier-Fromager.
 - Certificat de qualification professionnelle Vendeur-Conseil Crémier-Fromager.

3. Débouchés

- Le métier de crémier-fromager offre de nombreux débouchés, du poste de vendeur-conseil en boutique, halle ou marché, jusqu'à des évolutions rapides vers des rôles de responsable, sourceur ou même chef d'entreprise, pour une carrière riche et pleine de saveurs. 🧀

4. Salaire

- Le salaire d'un débutant est de 1 700 à 1 900 € brut par mois.
- Le salaire d'un sénior est de 2 000 et 2 500 € brut par mois.

5. Les + à avoir

- Aimer les bons produits et avoir le goût du travail bien fait.
- Être à l'aise avec les gens et toujours à l'écoute des clients.
- Savoir s'organiser et travailler en autonomie.
- Être curieux et créatif, toujours prêt à tester et imaginer.
- Avoir l'esprit ouvert et l'envie d'apprendre en continu.

