CQP Chocolatologie & Confiserie

Vous êtes vendeur(euse) dans le secteur de la chocolaterie /confiserie artisanale ou intéressé(e) par ce secteur, et vous souhaitez perfectionner vos compétences, cette-ci est la certification pour vous

Présentation

Vous êtes vendeur(euse) dans le secteur de la chocolaterie/confiserie artisanale ou intéressé(e) par ce secteur, et vous souhaitez perfectionner vos compétences dans l' accueil et le conseil à la clientèle, dans les techniques commerciales et dans l'entretien de votre point de vente, cette formation répond à vos besoins.

Admission

Candidature

Modalités de candidature

Renseignements et inscription auprès du responsable de la formation :

Vincent MARCILHAC
info@cygastronomie.fr

contacter

Durée de la formation

3 mois

Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers
- Autre****

Cours théoriques et pratiques
CY Cergy Paris Université - Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel Paul, 92230 Gennevilliers
Tel : +33 (0)1 57 60 92 11

Restaurants et ateliers pratiques
Ecole Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant
20 rue Médéric, 75017 Paris
Tel : +33 (0)1 56 21 01 02

Stage(s)

Non

Langues d'enseignement

- Français

Rythme

- Compatible avec une activité professionnelle

Modalités

- Présentiel

Programme

Prochaines sessions en mai 2021.

LE PROGRAMME

- UE1 Connaissance du Cacao et du Chocolat > 28h
- UE2 Hygiène, sécurité et législation > 14h
- UE3 Stratégie commerciale et merchandising > 49h
- UE4 Techniques de vente et gestion des stocks > 28h
- UE5 Travaux pratiques à la boutique d'application > 42h

*La formation se déroulera les lundi et mardi (et ponctuellement le mercredi)

Renseignements

info@cygastronomie.fr

+33157609211