

## **Parcoursup : À la recherche d'une école pour la rentrée 2024 ? Zoom sur le Cifca : la porte d'entrée vers les métiers de l'alimentation**

Alors que les étudiants en formation initiale ont déposé leurs vœux sur Parcoursup, le choix de l'apprentissage est toujours possible, jusqu'au 10 septembre, pour ceux qui aspirent à des études au cœur de la pratique. L'occasion de découvrir le Cifca, l'école de référence qui initie les jeunes aux métiers de l'alimentation. Avec des formations en alternance allant du CAP au Bachelor, en passant par le CQP pour la reconversion, le Cifca accompagne chaque apprenant dans la réalisation de son projet professionnel.

### **Commerces de l'alimentation, un secteur qui recrute**

Crémier-fromager, caviste, primeur, barista... Ces métiers, essentiels à notre quotidien, restent souvent méconnus des jeunes générations. Le Cifca s'engage à changer cela en offrant des formations de qualité qui préparent les apprenants à exceller dans ces métiers en demande.

#### **CRÈMERIE-FROMAGERIE**

**4 200** établissements  
**12 500** emplois

#### **CAVISTE**

**7 957** entreprises  
**80%** des cavistes  
issus de la reconversion

#### **PRIMEUR**

**12 000** entreprises  
**13 500** salariés

« Créé et administré par les fédérations professionnelles, le Cifca entretient un lien étroit avec les acteurs des métiers des commerces de l'alimentation. Cela nous permet de transmettre aux apprenants une profonde connaissance des besoins du secteur. Aujourd'hui, il y a une prise de conscience chez notre clientèle qui est très attentive à la qualité des produits. C'est pourquoi, nous mettons l'accent sur les notions de service et de conseil qui sont essentielles à nos métiers. » explique Claude Maret, Président du Cifca.

## **Le Cifca, la passerelle vers les métiers de l'alimentation**



#### **Vins, bières et spiritueux**

BTSA technico-commercial Option  
Vins, bières et spiritueux  
CQP vendeur-conseil Caviste  
Certificat de Spécialisation  
Sommellerie



#### **Fromages et produits laitiers**

CAP Crémier-Fromager  
CQP vendeur-conseil en Crèmerie-  
Fromagerie



#### **Café (nouauté 2024)**

Certificat de Spécialisation  
Parcours Barista Torréfaction



#### **Fruits, légumes, primeurs**

CAP Primeur



#### **Produits d'épicerie**

Certificat de Spécialisation Parcours  
Épicerie qualitative  
BTSA technico-commercial Option  
Alimentation & Boissons



## Vente et commerce

CAP Équipier Polyvalent du Commerce  
Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente  
BTS Management Commercial Opérationnel

BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client  
BTS Gestion de la Petite et Moyenne Entreprise  
Bachelor Chargé de la Gestion Commerciale

## LA VOIX DES APPRENTIS DU Cifca



À 16 ans, Timéo, le benjamin de l'école, est actuellement en CAP Crémier-Fromager. Meilleur Apprenti de France en 2023, il aspire à un Bac Professionnel et envisage un BTS par la suite. Son parcours démontre son engagement précoce dans le métier. Originaire de la région parisienne (93), il trouve sa vocation dès son stage de 3ème.

« Le Cifca se démarque par son accompagnement, ses événements enrichissants et ses enseignants experts. »

À 21 ans, Matvei incarne la détermination et la persévérance. Originaire de Moldavie, il a fait le choix de venir en France il y a trois ans pour suivre ses études. Après avoir obtenu son CAP primeur, il est actuellement en Bac pro au Cifca, il souhaite poursuivre en BTS MCO. Passionné par les fruits et légumes, il est apprenti au sein du magasin Grand Frais dans le 95.

« Le Cifca m'apporte une aide précieuse dans ma découverte du monde professionnel et dans mon processus d'intégration en France. »



Après une carrière de 34 ans dans la grande distribution, Michel Bagneris (59 ans) décide de faire le grand saut vers sa véritable passion : le vin et le fromage. Après avoir suivi un double cursus en tant que vendeur-conseil caviste et crémier-fromager au Cifca de Toulouse, il trouve sa place en tant que formateur au sein de l'école. Pour Michel, cette reconversion vers un métier-plaisir à quelques années de la retraite a représenté un nouveau départ enrichissant et stimulant.

« Le Cifca se distingue par son approche professionnelle, ses enseignants experts et passionnés, ainsi que par son suivi personnalisé des apprenants. »



À propos du Cifca

Fondé en 1955, le Cifca est une association portée par trois fédérations professionnelles des commerces de l'alimentation. Son offre de formations en alternance, allant du CAP au Bachelor, en passant par le CQP, couvre les besoins variés des futurs professionnels du secteur alimentaire. En constante évolution, le Cifca s'adapte aux besoins du marché tout en restant fidèle à sa vocation initiale de former les talents de demain. [www.cifca.fr](http://www.cifca.fr)