



**APPRENDRE.
SE FORMER.
ÉVOLUER.**



A Paris et à Toulouse,
l'école des commerces de l'alimentation

LES PRIORITÉS DU CIFCA

IMPLICATION.

Grâce à une équipe pédagogique composée de formateurs permanents, le Cifca accompagne au mieux les apprenants tout au long de leur parcours en entretenant un lien étroit avec les professionnels qui les encadrent en entreprise.

ÉPANOUISSEMENT.

La formation des futurs professionnels de demain est notre cœur de métier. Mais nous ne nous limitons pas à l'épanouissement professionnel. L'équipe pédagogique met en place sorties et voyages culturels tout au long de l'année pour garantir un enrichissement personnel.

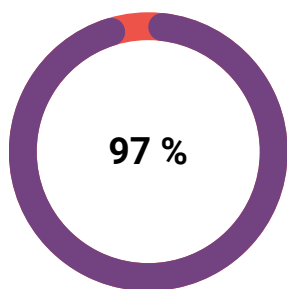
EXCELLENCE.

Le Cifca propose aux apprenants de participer à différents concours pour se challenger et se perfectionner. Les formateurs les accompagnent dans la préparation des épreuves, notamment pour le concours d'Un des Meilleurs Apprentis de France.

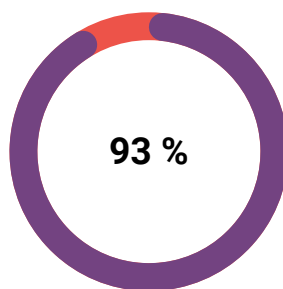
ANCRAGE DANS LE RÉEL.

Créé par trois fédérations professionnelles, le centre de formation a un lien très fort avec les commerces de l'alimentation. Outre la promotion de la voie de l'alternance, cette relation avec les professionnels permet d'adapter les formations au plus proche des besoins réels du secteur.

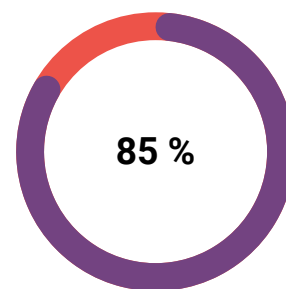
LE CIFCA EN CHIFFRES...



des apprenants ont répondu qu'ils sont tout à fait (83 %) ou plutôt (14 %) **satisfaits de leur formation.**



des apprenants ont trouvé **la formation adaptée à leurs besoins.**



des apprenants ont répondu que la formation leur a permis de **faire évoluer positivement leur situation professionnelle.**

NOS DOMAINES D'EXPERTISE



Café

Certificat de Spécialisation
Parcours Barista Torréfaction



Fruits, légumes et primeurs

CAP Primeur

CQP vendeur-conseil Primeur



Vins, bières et spiritueux

Certificat de Spécialisation
Sommellerie MC4

BTSA technico-commercial
Option Vins, bières et spiritueux

CQP vendeur-conseil Caviste

Stage Vente en vins détaillant

Formations thématiques
d'une journée



Fromages et produits laitiers

CAP Crémier-Fromager

CQP vendeur-conseil en
Crèmerie-Fromagerie

Stage Vente en crèmerie-
fromagerie



Produits d'épicerie

Certificat de Spécialisation
Vendeur conseil en alimentation
"Parcours épicerie qualitative"
"Parcours produits biologiques"

BTSA technico-commercial
Option Alimentation & Boissons

Formations thématiques
d'une journée



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

POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?

Une école de référence



Créé et administré par trois fédérations professionnelles des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises du secteur du commerce.

Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



Un réseau d'entreprise développé




De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.




NOUS CONTACTER

 01 55 26 39 70
05 61 00 21 23

 contact@cifca.fr



NOUS RENCONTRER

 14 rue des Fillettes
75018 Paris

 146-200 avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse

www.cifca.fr

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage