

CAP Crémier fromager

Mis à jour le 22 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).

Aptitude, motivation et projet validé.

Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.

Autonomie, mobilité, savoir-être.

Réussite aux tests et entretien de sélection.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte en contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

820 heures

Durée en entreprise

14 semaines

Validation

CAP Crémier Fromager ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.

Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Certification

Oui

Objectifs professionnels

- Acquérir les compétences professionnelles nécessaires et compétences techniques nécessaires pour réceptionner et mettre en valeur les marchandises
- En tant que vendeur spécialisé, accueillir et conseiller les clients grâce à sa connaissance des produits
- Confectionner des plateaux de fromages et réaliser des préparations spécifiques (tranchage, mise sous vide,...), dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail

Contenu

Activités professionnelles

Bloc 1 : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

- Gérer les produits de la réception au stockage
- Assurer le suivi des produits stockés
- Veiller à la qualité des produits
- Gérer son temps et organiser son travail
- Réaliser des prestations en amont de la commercialisation
- Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières/fromagères

Bloc 2 : Production et valorisation des fabrications

- Garantir la salubrité de l'espace de vente
- Aménager l'espace de vente
- Vendre les fromages et des produits laitiers

Enseignements généraux et transversaux

- Prévention Santé Environnement
- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Insertion professionnelle & Citoyenneté
- Réglementation et législation
- EPS

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel à temps plein

Formation en alternance

VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience)

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des adultes et aux besoins de l'entreprise.

Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.

CAP Crémier fromager

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation et évaluation en entreprise.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37533](#)

Suivi individualisé mise en place en centre et formalisé dans le livret.

Moyens pédagogiques

Un plateau technique et des restaurants d'application intégralement équipés au lycée hôtelier Gustave EIFFEL.

Une équipe de formateurs, anciens professionnels, expérimentés.

Un partenariat fort avec la Fédération des Fromages de France.

Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques.

Durée

410 heures en centre pour un CAP en 1 an. 820 heures en centre pour un CAP en 2 ans. 14 semaines minimum en entreprise.

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre

Financements possibles

14 590€ dans le cadre d'un parcours complet.

Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.

Coûts de la formation pris en charge par les OPCO.

Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.

Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par notre référent handicap selon les besoins.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982