CAP Crémier-fromager

Mis à jour le 7 décembre 2022

Conditions d'entrée et prérequis

Ce CAP en alternance se prépare en 2 ans après la 3ème. En fonction du profil et des besoins de l'élève, le diplôme peut aussi se préparer en 1 ou 3 ans.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Être âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d'apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues RQTH.

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

Obtention du CAP CRÉMIER-FROMAGER.
En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes unités certificatives mentionnées dans la rubrique « modalités d'évaluation ».

Modalités d'évaluation

Conformes au référentiel de certification du diplôme. Contrôle continu, contrôles en cours de formation et/ou épreuves terminales.

Objectifs professionnels

Le ou la titulaire du CAP Crémier fromager réceptionne et met en valeur les marchandises. Vendeur spécialisé, il accueille et conseille les clients grâce à sa connaissance des produits. Il peut notamment confectionner des plateaux de fromages ou réaliser des préparations spécifiques telles que le tranchage ou la mise sous vide.

Contenu

Activités professionnelles : 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 préparation laitières/fromagères, Commercialisation des fromages et des produits laitiers, Garantir la salubrité de l'espace de vente, Aménager l'espace de vente, Vendre des fromages et produits laitiers.

Connaissances générales et techniques associées : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques, Éducation physique et sportive, Langue vivante, Environnement professionnel, Santé et sécurité au travail, Communication professionnelle, Réglementation et législation applicable, Fabrication, Conservation, Stockage, Manipulation des fromages et produits laitiers.

Modalités pédagogiques

Immersion dans une classe d'élèves du Lycée partenaire du CFA.
Alternance de périodes de formation en Lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier défini.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale.

Possibilité d'aménagement du parcours

Non

Méthodes pédagogiques

En lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours à distance…

En entreprise : apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé et accompagné par un maître d'apprentissage.

Moyens pédagogiques

CAP Crémier-fromager

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :
UP1 : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
UP2 : Commercialisation des fromages et des produits laitiers
UG1 : Français / Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
UG2 : Mathématiques / Sciences physiques et chimiques
UG3 : Éducation physique et sportive
UG4 : Langue vivante

Modalités de suivi

En lycée : désignation d'un formateur référent en charge de suivre et d'accompagner l'apprenti tout au long de sa formation et d'assurer le lien avec l'entreprise et le maitre d'apprentissage. Livret d'apprentissage, bulletins de note, conseil de classe, visites en entreprise, suivi des activités réalisées en entreprise.

En entreprise : désignation d'un maitre d'apprentissage, en charge de suivre et d'accompagner l'apprenti pendant la durée de son contrat.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP28799
- Code diplôme : 50022140

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – espace numérique de travail.

Délais et modalités d'accès

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 2 ans : 800 heures.
La durée de la formation sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires.

Financements possibles

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

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : Le crémier fromager peut exercer son activité en commerce de détail ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution.

Poursuite d'études : Possibilité de poursuivre en bac professionnel Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial (ex bac pro commerce).

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation par nos référents handicap selon besoins.

Réseau

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
  51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
  Ardennes : 06 13 02 47 51
  Haute-Marne et Aube Est : 06 17 83 54 69
  Aube : 06 27 48 88 64
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031

CAP Crémier-fromager