



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - PÔLE APPRENTISSAGE

UFA GEORGES BAPTISTE – CANTELEU

02 32 12 55 00

IFPRA - Pôle Apprentissage
2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan
Tel : 02 32 08 96 61
ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr
<https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - POLE APPRENTISSAGE
Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A

PÔLE APPRENTISSAGE

Lycée **GEORGE BAPTISTE – CANTELEU**



MC

CRÉMIER FROMAGER

PRÉREQUIS, CONDITIONS ET DÉLAIS D'ACCÈS

→ L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème. L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

→ La formation est accessible à un public en situation de handicap sans limite d'âge.

→ Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation).

→ Afin de vérifier l'accessibilité au diplôme, vous pouvez contacter le pôle apprentissage par mail :

ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr

ou scanner le QR code



DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières, le contrat est conclu pour une année. 420 heures, soit 12 semaines réparties, sont programmées au sein de l'établissement de formation.

POURSUITE D'ÉTUDES

Les diplômés d'une MC sont déjà titulaires d'un autre diplôme professionnel (BP, CAP...). Néanmoins, il est toujours possible de continuer ses études en bac professionnel (après un CAP), ou bien en BTS (après un bac).

MÉTIER ET OBJECTIFS VISÉS

→ **Crémier**

→ **Fromager**

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

→ Il 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.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN : 88 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE : 80 %

TAUX DE SATISFACTION APPRENTI : 86 %

COÛT ET VALIDATION

Apprenti : prise en charge de la formation. Employeur : le coût est pris en charge par l'OPCO en fonction du niveau de prise en charge établi par France Compétences.

MC Crémier Fromager, diplôme de l'Éducation Nationale en apprentissage. Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.