

FICHE FORMATION - CAP

CAP Crémier fromager

Apprentissage – formation en alternance

Public concerné, prérequis, conditions d'accès

- Vous avez terminé votre classe de 3^{ème}
- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*
- Vous souhaitez
 - Apprendre un métier
 - Obtenir un diplôme professionnel reconnu
 - Alternier entre l'établissement de formation et l'entreprise
 - Sécuriser votre parcours de formation
 - Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

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

*Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage.

Durée de la formation : sauf conditions particulières : 13 semaines de formation (455 heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire

Métiers visés :

Employé qualifié crémier-fromager

Résumé du métier :

Le titulaire du CAP « Crémier-fromager » exerce son activité dans un environnement technique réglementé et diversifié (cave d'affinage, magasin, laboratoire de préparation, marché...) selon le secteur d'activité. Il sait adapter sa posture professionnelle selon le contexte.

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut exercer :

- dans les crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires
- dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe)
- dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages)
- dans les magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...)

Objectifs :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Crémier-fromager contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation. Il travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

conformément à la législation en vigueur. Il met en application les préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

Le crémier-fromager se caractérise par sa connaissance des produits. Il possède une sensibilité organoleptique développée et une habileté manuelle. Rigoureux et imaginatif, il doit également faire preuve d'aptitudes commerciales (accueil, conseil, vente...) et techniques.

Une dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine...) et artistique est nécessaire. Son activité relève d'environnements techniques réglementés et diversifiés (cave d'affinage, magasin, laboratoire de préparation, marché...).

Il peut exercer :

- dans les crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires
- dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe)
- dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages)
- dans les magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...)

Contenus :

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 lactières/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

Coût :

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est **gratuite** pour l'apprenti,

Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

Poursuite d'étude :

Possibilité d'intégrer une 1^{ère} Bac Pro en fonction des places disponibles, un certificat de spécialisation, un autre CAP en un an.

Modalités et délai d'accès à la formation :

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Validations(s) : Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CAP)
+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37533/>

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s) : NSF 221 – ROME D1106 - A1412 - FORMACODE 21504 - 34516 – RNCP 37533

Renseignements et inscriptions :

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan ifpra-valo@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

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