

VOUS SOUHAITEZ

- Apprendre un métier
- Obtenir un diplôme professionnel reconnu
- Alterner 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

LES PRÉREQUIS

- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*

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

- Vous avez terminé votre classe de 3ème
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le CAP Crémier-fromager forme des professionnels qualifiés maîtrisant l'ensemble des compétences requises pour travailler dans un commerce de fromages, un rayon fromages en grande distribution, ou au poste fromage en restauration. Les objectifs sont : maîtriser l'approvisionnement, le stockage et la mise en valeur des produits laitiers ; effectuer les soins appropriés aux fromages pour leur conservation et affinage ; réaliser des préparations pour la commercialisation ; élaborer des recettes à base de produits laitiers ; organiser l'espace de commercialisation ; assurer la commercialisation et le service client avec accueil, conseil, encaissement et fidélisation ; développer une habileté manuelle et une sensibilité olfactive et gustative ; respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Ce CAP forme sur 2 ans des professionnels capables de préparer, mettre en valeur et commercialiser des produits laitiers. Les élèves apprennent la réception, le contrôle, le stockage, les soins aux fromages pour leur conservation, l'affinage, ainsi que l'accueil et le conseil clients, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

MÉTIERS VISÉS

- Crémier-fromager en crèmerie-fromagerie artisanale
- Vendeur-conseil en rayon fromages
- Fromager en cave d'affinage
- Crémier-fromager en restauration commerciale ou spécialisée

RÉSUMÉ DU MÉTIER

Le crémier-fromager assure l'approvisionnement, le stockage et la mise en valeur des produits laitiers. Il effectue les soins nécessaires à l'affinage des fromages, les prépare pour la commercialisation, conseille les clients, réalise l'encaissement et fidélise la clientèle, tout en respectant scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en magasin, cave d'affinage ou laboratoire.

POURSUITE D'ÉTUDE

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

TYPE DE RECONNAISSANCE ET VALIDATION

+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

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

Niveau de diplôme : 3 (CAP)

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

NOM DU CERTIFICATEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CAP)

Date d'enregistrement de la certification : 25/04/2023

Date d'échéance de la certification : 31/08/2028

DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 2 ans (13 semaines de formation (455 heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire)

MODALITÉS DE FORMATION

La formation se déroule en cours collectif, en présentiel dans l'établissement de formation.

MODALITÉS ET DÉLAIS 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). Le délais est conditionné par le calendrier des plateformes institutionnelles d'affectation avec une durée maximum de 6 mois. En cas de contact hors plateforme, la prise de contact est effectuée dans les 72h

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://ifpra-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/CONDITIONS-GENERALES-DE-VENTE.pdf>

TARIFS ET FINANCEMENT

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.

CONTACTS – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan. Contact : 0232089414
// ifpra-contact@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)
<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

MÉTHODE MOBILISÉE

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques. Enseignements généraux réalisés en salle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au règlement d'examen du référentiel de la certification. Selon la certification, les épreuves peuvent se dérouler en contrôle en cours de formation (CCF) seul, en CCF et ponctuel, ou en ponctuel.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap peuvent contacter l'organisme de formation en amont de leur souhait d'inscription pour une adaptation des modalités en fonction de leurs besoins.

Pour l'apprenti en situation de handicap, un accompagnement individualisé est mis en place :

- la mise en relation avec un référent handicap de proximité au sein de l'établissement et du référent handicap apprentissage de l'IFPRA : ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr
- l'adaptation des moyens pédagogiques, techniques et organisationnels lorsque cela est nécessaire et possible
- l'orientation vers des partenaires spécialisés si les besoins dépassent les capacités de l'organisme de formation (partenariat de l'IFPRA avec le GIP ALFEPH)

QUALIFICATION DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

LIEU DE FORMATION

Établissement / antenne	Sigle	Ville	Département
Georges Baptiste	LPO	Canteleu	Seine Maritime (76)

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
L'IFPRA Normandie est labellisé Qualiopi – Eduform.