

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Crémier-fromager (1 an) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Réceptionner et mettre en valeur les marchandises. Accueillir et conseiller les clients grâce à sa connaissance des produits.
- Confectionner des plateaux de fromages ou réaliser des préparations spécifiques telles que le tranchage ou la mise sous vide.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers (vente, commercialisation en boutique, approvisionnement, affinage et soin).
- Technologie professionnelle.
- Sciences appliquées.
- Prévention Santé Environnement.
- Connaissances Entreprise Environnement et Juridique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 au moins (anciennement niveau V : CAP).

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle niveau 3, diplôme Education Nationale

Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 3 – Sortie : Niveau 3 (CAP)

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

- 1 semaine au Centre de Formation.
- 2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active, commerce de détail ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- BP Industries alimentaires.
- BTS Sciences et technologies des aliments spécialité produits laitiers.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

