



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

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

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.

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 (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 7 000 €.

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 2022

-

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2022, l'orientation des apprentis est :

- Insertion professionnelle : 100 %.



CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation