

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Crémier-fromager (Formation continue)

OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Crémier fromager et être capable de:

- Gérer les stocks et l'approvisionnement,
- Réaliser la préparation des fromages et des recettes à base de produits laitiers,
- Assurer le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Mettre en valeur des fromages et des produits laitiers,
- Commercialiser des fromages et des produits laitiers.

Le crémier-fromager peut exercer dans un laboratoire d'une entreprise de type artisanal, au rayon spécialisé d'une grande ou moyenne surface (GMS) ou encore dans une autre entreprise de la distribution ou de l'industrie agro-alimentaire.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Domaines Professionnels :

- approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
- commercialisation des fromages et des produits laitiers

Domaines Généraux :

- Français, Histoire, Géographie, Enseignement moral et civique
- Langue vivante
- Éducation Physique et Sportive
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques

PRÉ-REQUIS

- Bonne santé, hygiène corporelle rigoureuse,
- Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles)

NIVEAU D'ENTRÉE

Niveau 2 (fin de troisième) ex-niveau V bis.

MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :

- compléter un dossier de candidature
- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
- effectuer un entretien individuel
- monter un dossier de financement

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants
Éducation nationale

RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP d'aptitude professionnelle (Niveau 3)

Une attestation des acquis détaillée est délivrée à toute personne n'ayant pas validé le diplôme.

CONTACT

Emmanuelle Bouguerra : 04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

ELIGIBLE AU CPF (COMPTE PERSONNEL DE FORMATION) ET ACCESSIBLE PAR LA VAE

TARIF ET FINANCEMENT

8 173 € (tarif maximum)

La Région, Pôle emploi, Transition Pro, Entreprise, Individuel etc...

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

EFFECTIF ET DURÉE

effectif: 6 à 12

Durée: 1027 heures

PUBLIC ET DATES

Tout public

Du 23/09/2022 au 25/05/2023

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

