



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 (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
- Prévention, Santé, Environnement.

Combinaison de méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative, active, en alternance.

Modalités d'évaluation : CCF, examen, épreuve ponctuel.

Moyens et Modalités d'enseignement : Plateau technique, travaux pratiques en laboratoire, espace numérique de travail. En présentiel, à distance, mixte.

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés dans le domaine, enseignants Éducation nationale

PRÉ-REQUIS

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

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

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

Sortie: niveau 3 (CAP)

MODALITÉS D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien et sur dossier :

- participer à une réunion d'information collective et tests de positionnement
 - effectuer un entretien individuel
 - monter un dossier de financement
- Dates d'inscription : de février-mars jusqu'au début juillet, selon dates d'infocoll définies

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

CFC : Emmanuelle BOUGUERRA

Coordinatrice : Sandrine FROMENT

ELIGIBLE AU CPF

CPF : oui

TARIF ET FINANCEMENT

9 646 € (tarif maximum)

Pôle emploi (AFC, AIF), Région, Transitions Pro, Contrat de pro, OPCO, CPF, autofinancement etc...

LIEU DE FORMATION ET ACCÈS

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

Accès PMR

EFFECTIF ET DURÉE

effectif: 6 à 12

Durée : 560 heures en centre et 490 heures en entreprise. Durée totale: 1050h (selon devis).

PUBLIC ET DATES

Tout public

Du 18/09/2023 au 18/06/2024

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

-- %

PASSERELLES

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

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



Nos formations
en Vidéos

