

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 ponctuelle.

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) - 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

VALIDATION ET 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.

ELIGIBLE AU CPF

CPF : oui

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

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 14/06/2024

Taux de réussite à l'examen

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

Taux d'insertion professionnelle

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

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

