



# CAP Crémier Fromager

## OBJECTIFS DE FORMATION :

Au cours de la formation l'élève va acquérir des connaissances et des compétences sur la préparation, la valorisation et la commercialisation des fromages et des produits laitiers.

## COMPETENCES ACQUISES :

Maîtriser les processus et techniques d'approvisionnement, de stockage et de mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Commercialiser les fromages et les produits laitiers (conseils, vente, assemblage)

Maîtriser l'utilisation des équipements et matériels dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement.



## FORMATION ET EVALUATION EN ENTREPRISE

**Durée : 14 semaines sur 2 ans**



Lycée des métiers  
des Arts du Goût  
et des Services à la  
Personne

## DEBOUCHES PROFESSIONNELS :

**Employé( e ) qualifié( e ) Crémier-Fromager**

**Réceptionner, Mettre en valeur les produits laitiers et les fromages. Accueillir et Conseiller le client**

- Dans le secteur artisanal et commercial (cave d'affinage, coopérative, exploitation laitière, crèmerie-fromagerie artisanale sédentaire ou non sédentaire, véhicule de marché)
- Dans le secteur de la grande distribution (rayon fromages à la coupe)
- Dans le secteur de restauration traditionnelle et gastronomique (restaurants, bars à fromages/vins)



## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Ateliers :  
d'approvisionnement, de stockage, de coupes, de soins, de préparations pour la commercialisation, d'élaboration de recettes salées et sucrées à base de produits laitiers, de vente en boutique et de service en Salle de Restaurant.
- Technologie Professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel.
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Formation Secouriste Sauveteur du Travail

## ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français, Histoire, Géographie et ECJS
- Langue Vivante
- Mathématiques et Sciences Physiques et Chimiques
- EPS
- Arts Appliqués

