



# CAP Crémier Fromager

Après la 3<sup>ème</sup> collège ou la 3<sup>ème</sup> PAM  
Après un CAP, BEP, BP, BAC, BTS, ...  
En formation Continue

## 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



## 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 (crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires,
- Dans des magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée)
- 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)



## Contenu de la Formation

### Sous Statut scolaire :

- 60% d'enseignement Professionnel :  
Bloc 1 : Approvisionnement, de stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers  
Bloc 2 : Commercialisation des fromages et produits laitiers
- 40% d'enseignement Général :  
Français, Histoire, Géographie et Enseignement Moral et Civique  
Mathématiques et Sciences Physiques et Chimiques  
Education Physique et Sportive  
Langue Vivante Obligatoire  
Arts Appliqués et Cultures Artistiques  
14 semaines de stage en Entreprises (PFMP) sur les 2 ans

### Sous Statut d'Apprenti(e) sur 2 ans :

420 h de formation par an avec une alternance de 13 semaines de 35h au lycée et le reste en Entreprise

**Possibilité d'obtenir le CAP en 1 an sous conditions**



Lycée des Métiers des Arts du Goût et des Services à la Personne et Unité de Formation par Apprentissage « Marc Godrie »

19, Rue des Meures BP 70102 – 86206 LOUDUN CEDEX

☎ 05.49.98.12.85 - 📠 05.49.22.33.94 – E-mail : ce.0860022g@ac-poitiers.fr