

NIVEAU 3

CERTIFICAT D'APTITUDE
PROFESSIONNELLE (CAP)

CRÉMIER - FROMAGER

FORMATION PAR ALTERNANCE
FORMATION CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



CHIFFRES CLÉS EN 2021



100%
de réussite



100%
de satisfaction

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les différentes familles de produits laitiers et leurs caractéristiques.
- Mettre en place des activités commerciales
- Réaliser le suivi du produit de l'affinage à la vente.

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- demandeurs d'emploi,
- salariés d'entreprise,
- apprentis,
- personnes en poursuite d'études

souhaitant apprendre à préparer, valoriser et commercialiser des produits laitiers et fromages.

PRÉ-REQUIS

Formation en 1 an après 1 premier diplôme de CAP ou baccalauréat dispensant des matières générales.

QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Crémier / fromager ;
- Aide crémier / fromager.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Assurer la réception, le stockage et les soins apportés aux produits,
- Contrôler la traçabilité et la qualité des différentes familles de produits laitiers,
- Assurer la découpe et la préparation des fromages,
- Proposer une mise en valeur des fromages et spécialités laitières et fromagères ainsi que de suggérer des recettes.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

**CAP CRÉMIER
FROMAGER**

Bac pro
commerce

Emploi

PASSERELLES-ÉQUIVALENCES

Passerelles de droit ou à valider par le rectorat.

NIVEAU 3

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CRÉMIER – FROMAGER

CONTENU DE LA FORMATION (409 HEURES)

BLOC 1	APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET MISE EN VALEUR DES FROMAGES ET DES PRODUITS LAITIERS
BLOC 2	COMMERCIALISATION DES FROMAGES ET DES PRODUITS LAITIERS

DURÉE

- 1 an par alternance avec 1/3 au centre de formation et 2/3 en entreprise
- 9 mois en formation continue

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques, visites d'entreprises, conditions réelles de situation professionnelle de transformation...

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

- Supports de formation adaptés selon les handicaps
- Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- L'ENILV est engagé dans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne Rhône Alpes.

TARIFS

- **Formation par Apprentissage** : Financement par l'OPCO de l'entreprise
- **Formation Continue** : Plusieurs financements possibles : Pôle Emploi, Région, Transition Pro, CPF, OPCO...
Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure. Nous contacter pour un devis précis. Des frais d'équipements pédagogiques éventuels sont à prévoir.

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Diplômant
- Examen organisé en CCF
- Possibilité de blocs de compétence
- Pas d'équivalence possible autre que les matières générales.

MODALITÉS D'ADMISSION

- Dossier (*mars - avril*)
- Entretien de motivation (*mai-septembre*)
- Rentrée (*dernier trimestre*)

Pour la recherche d'une entreprise d'alternance, un suivi et un appui individuels sont proposés jusqu'à la signature du contrat, nous contacter.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : self-service du lundi au vendredi
- **Hébergement** : internat possible toute l'année

ACCESSIBILITÉ

- **en train** : gare SNCF à 5 min
- **en voiture** :
Autoroute à 3 min
Voie rapide à 3 min



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

CFPPA La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. 04 50 03 47 13
cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr

www.enilv74.com

