

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP) CRÉMIER(IÈRE) -FROMAGER(ÈRE) FORMATION PAR ALTERNANCE / CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



MODALITÉS D'ACCÈS

- en alternance (contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou période de professionnalisation),
 - salariés (Compte Personnel de Formation - CPF),
 - demandeurs d'emploi (dispositif de retour à l'emploi),
 - possibilités de Validation des Acquis de l'Expérience,
 - autres situations : nous consulter.
- Un positionnement est systématiquement effectué pour valider la capacité à passer le diplôme en une année.

NIVEAU DE L'ACTION EN FIN DE FORMATION

Niveau 3

QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Crémier (ière) / fromager (ère) ;
- Aide crémier (ière) / fromager (ère).

DANS QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉS ?

Cette formation conduit à des postes au sein de :

- de crèmerie/fromagerie artisanales,
- grandes et moyennes surfaces avec un rayon fromage à la coupe,
- magasins de vente directe (coopératives, exploitations laitières, magasins de producteurs...),
- restauration commerciale et spécialisée.

CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Travail en équipe dans une unité de commerce, suivi des produits en cave, travail en position debout, relation clientèle.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

Le CAP débouche sur la vie active ou possibilité d'intégrer un bac professionnel Commerce.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le/la crémier(ière) / fromager(ère) est chargé de :

- assurer la réception, le stockage et les soins apportés aux produits,
- contrôler la traçabilité et la qualité des différentes familles de fromages et spécialités laitières et fromagères dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- 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.

Le crémier fromager, par sa connaissance fine des produits et des territoires, est en mesure d'assurer un conseil clientèle de qualité.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

Activités commerciales, suivi du produit de l'affinage à la vente, conseil clientèle, présentation de produits.

PRÉREQUIS / A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux :

- demandeur d'emploi,
- salarié d'entreprises,
- personne en poursuite d'études.

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

DURÉE DE LA FORMATION

Formation par contrat d'apprentissage : 12 mois.

Formation continue en alternance : 9 à 12 mois (selon statut).



CAP CRÉMIER(IÈRE) - FROMAGER(ÈRE)

CONTENU DE LA FORMATION (409 HEURES)

FORMATION PROFESSIONNELLE (409h)
CONNAISSANCE PRODUIT ET TECHNOLOGIE LAITIÈRE
APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET MISE EN VALEUR DES FROMAGES ET PRODUITS
COMMERCIALISATION DES FROMAGES ET DES PRODUITS LAITIERS
ANALYSE SENSORIELLE
COMMUNICATION ET RELATION CLIENTÈLE AUTOUR DU PRODUIT

Attention, pas de préparation aux épreuves des matières générales.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Situation d'apprentissage en immersion dans le milieu professionnel, cours théoriques.

INSCRIPTION/ADMISSION

Dossier (mars-avril)
Entretien de motivation (mai-juin)
Rentrée (dernier trimestre)
Pour toutes informations liées aux situations de handicap, merci de nous contacter.

TARIF

En fonction du statut et du contrat.
Si vous êtes apprenti : financement par l'OPCO de l'entreprise accueillante.
Si vous êtes salarié : financement par le projet de transition professionnelle.
Si vous êtes demandeur d'emploi : CPF.
Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure.
Nous contacter pour un devis précis.

DISPOSITIF D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Contrôle en cours de formation (CCF) / Diplôme certifiant (possibilité de blocs de compétences). Pas d'équivalence possible autre que les matières générales.

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

ACCESSIBILITÉ

- gare SNCF à 5 mn ;
- autoroute à 3 mn ;
- voie rapide à 3 mn.

CONDITIONS D'ACCUEIL

- restauration : self-service du lundi au vendredi ;
- hébergement : internat possible. Nous consulter.



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

Site La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. : 04 50 03 01 03 | Fax : 04 50 03 10 64
enilv@educagri.fr

www.enilv74.com

