



CAP Crémier-fromager

Depuis 2020, le métier de Crémier-fromager devient une spécialité reconnue par un diplôme de niveau 3

Objectifs de la formation :

Le/la titulaire du CAP « crémier-fromager » contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation. Il/elle travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur. Il/elle met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

Durée de la formation : 1 an

Condition d'accès : Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3.

Sous statut : Scolaire, apprentissage et formation adulte (GRETA Seine et Marne)

Inscription :

secretariat.eleves.gat@gmail.com

Contact :

Mme Beauvallet, DDFPT

Coralie.beauvallet@ac-creteil.fr

Coordonnées :

Lycée technologique et professionnel

77440 Congis-sur-Thérouanne

01 64 35 52 56

lycee@lequeatresmes.fr

Contenus de la formation :

Les matières :

- ⊗ Enseignement professionnel et technologique;
- ⊗ Gestion appliquée à la filière;
- ⊗ Sciences appliquées;
- ⊗ Prévention Santé Environnement;
- ⊗ Anglais appliqué à la filière.

Les débouchés :

- ⊗ Dans les crémeries-fromageries artisanales, en boutique ou sur les marchés;
- ⊗ Dans les grandes et moyennes surfaces, rayon à la coupe;
- ⊗ Dans la restauration commerciale spécialisée (Bar à fromages);
- ⊗ Dans les magasins de vente directe (coopérative, laiterie privée, fruitière).



Approvisionnement, stockage et soins



Commercialisation et service



Élaboration de recettes à base de produits laitiers

CAP



Crémier-Fromager en 1 an

Le CAP Crémier-Fromager est un diplôme de niveau 3. Au lycée il se réalise en 1 an et s'adresse donc uniquement aux élèves ayant déjà un CAP ou un diplôme supérieur.

Il vise à former des professionnels exerçant dans les crémeries-fromageries artisanales, le rayon coupe des grandes, moyennes et petites surfaces, la restauration commerciale ou spécialisée et les magasins de vente directe. Selon le secteur d'activité, il/elle peut être amené(e) à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

La formation, s'étend sur une année et est à la fois générale et professionnelle.

Les élèves apprennent à gérer l'approvisionnement, le stockage, l'affinage, la préparation de produits à base de fromage et la mise en valeur des fromages et des produits laitiers. Ils commercialisent des fromages et des produits laitiers. Ils travaillent dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité et mettent en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière. Ils apprennent à connaître les produits, à développer leur sensibilité organoleptique et leur habileté manuelle. Rigoureux et imaginatif, ils doivent également faire preuve d'aptitudes commerciales et techniques. Une dimension culturelle et artistique est nécessaire. Le Crémier-fromager exerce son activité dans un environnement technique réglementé et diversifié (cave d'affinage, magasin, laboratoire de préparation, marché...) selon le secteur d'activité et sait adapter sa posture professionnelle selon le contexte.

Les élèves doivent effectuer deux périodes de formation en milieu professionnel réparties sur l'année, dans des entreprises définies par le lycée.

Le diplôme s'obtient avec des épreuves ponctuelles et du contrôle en cours de formation (CCF)

Les poursuites d'études,

Le CAP Crémier-Fromager a pour visé l'insertion professionnelle immédiate. Toutefois, selon les capacités personnelles, il est possible de poursuivre des études en bac professionnel Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial ou technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons).

RÉPARTITION HORAIRE

Enseignements professionnels	24,5H
Enseignement professionnel	18,5H
Biotechnologie	3H
Economie et Gestion hôtelière	3H
Enseignements généraux	3,5H
Prévention Santé Environnement (PSE)	1,5H
Langue Vivante	2H
Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) en semaines	2x4 Semaines

Règlement d'examen du CAP

Unités professionnelles (épreuves ponctuelles)	Coefficient
EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeurs des fromages et des produits laitiers + Préparation culinaire + PSE + Biotechnologie + Gestion	7
EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers	7
Unités générales (CCF)	Coefficient
EG4 - Langue Vivante Anglais	1



LA_FROMAGERIE_DU_GUE

Retrouvez la formation
sur Instagram

**le Gué à
Tresmes**

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

<https://legueatresmes.fr/>

77440 Congis-sur-Thérrouanne - ☎ 01.64.35.52.56