

### Crémier-fromager

les élèves sont formés à effectuer des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises. Ils apprennent à effectuer des soins appropriés aux fromages en vue de leur conservation et mise en vente. Au cours de leur formation, ils acquièrent une bonne connaissance des produits, des compétences en matière de préparation (telles que des techniques d'affinage) pour la commercialisation et de valorisation des produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Les élèves développent notamment une habileté manuelle et une sensibilité olfactive et gustative. Les enseignements portent également sur le développement de la créativité par la fabrication de présentations et préparations laitières ou fromagères, salées et sucrées. Ce CAP forme de plus à l'accueil, au conseil, à l'encaissement et à la fidélisation des clients.

Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises. Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients grâce à sa connaissance des produits. Il/elle peut notamment confectionner des plateaux de fromages ou réaliser des préparations spécifiques telles que le tranchage ou la mise sous vide.

#### Débouchés

Le/la titulaire du CAP crémier fromager peut exercer dans diverses structures : crèmeries-fromageries artisanales, rayons fromages à la coupe de grandes, moyennes ou petites surfaces, restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages), magasins de vente directe de type coopérative ou exploitation laitière.

#### Accès à la formation

Après une classe de 3ème

#### Programme

Grille horaire (a)	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève

(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

### ↳ Enseignements professionnels

- **Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers** : Gérer les produits de la réception au stockage ; Assurer le suivi des produits stockés ; Veiller à la qualité des produits ; Gérer son temps et organiser son travail ; Réaliser des prestations en amont de la commercialisation ; Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières/fromagères.
- **Commercialisation des fromages et des produits laitiers** : Garantir la salubrité de l'espace de vente ; Aménager l'espace de vente ; Vendre des fromages et des produits laitiers

### ↳ Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines. La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

### ↳ Examen

#### Unités professionnelles :

- Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers, coeff. 7 (dont 1 pour Prévention Santé Environnement)
- Commercialisation des fromages et des produits laitiers, coeff. 7

#### Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques et chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1

### ↳ Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant,

obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

### ↳ Ou se former en Occitanie

#### Haute-Garonne (31)

Muret - Ecole supérieure des métiers de la Chambre de métiers de Haute-Garonne **A**

#### Hérault (34)

Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) **I**

#### Hautes-Pyrénées (65)

Tarbes - Lycée professionnel Lautréamont (Public) **I A**

**I** formation initiale

**A** formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible

### ↳ En savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

**Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).**

**N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).**

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse

