

CAP CRÉMIER FROMAGER

> Objectifs de formation

Le crémier fromager peut exercer son activité en commerce de détail ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution. 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.

> Contenu de la formation

Domaine professionnel

- Approvisionnement
- Stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
- Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Domaine général

- Français - Histoire - Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

Consultez le référentiel : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_crem_from/Annexes_CAP_crem_from.pdf

> Poursuite d'étude

Ce CAP débouche sur la vie active.

BAC PRO Métiers du commerce et de la vente - Option A Animation et gestion de l'espace commercial

BAP PRO technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)

> Emplois visés

- Fromager - Fromagère

> Résultat attendu de la formation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

> Lieux de la formation

UFA Lycée **CONDÉ**

5 place Marulaz

BP 36289

25000 **BESANÇON**

03 81 82 60 60

www.lyc-conde-besancon.eclat-bfc.fr

> Niveau d'entrée

1ère année de CAP

> Niveau de sortie

Niveau 3 (CAP, BEP)

> Code formation

Code RNCP : **37533**

Code diplôme : **500-22140**

> Type de formation

Formation diplômante

> Accessibilité handicap

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

> Début de la formation

Septembre 2024

> Durée de la formation

420 h - 1 an

> Contact

www.cfa-academie-fcomte.fr

cfa.academie@ac-besancon.fr

03 81 48 12 30

Coordonnatrices :

Agnès RAGOT (Réfèrent handicap)

Sandra MONNET

Réfèrent mobilité :

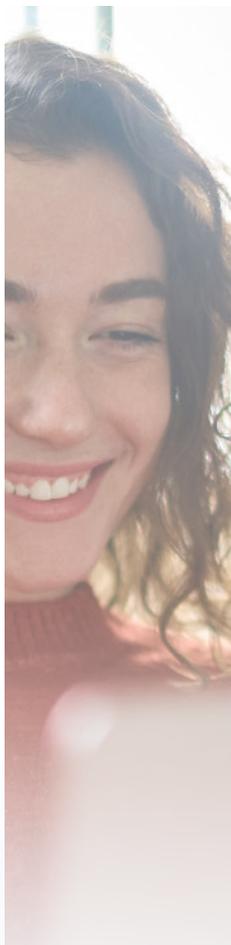
Mickaël LANGLET

Taux de réussite à l'examen
2023

nc

Les +

Métier à très fort potentiel de recrutement



> Les modalités

> Pédagogiques

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

> D'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

> Délais d'accès

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

> D'alternance

Selon les UFA* (Unité de formation par apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

* Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

> Profils des intervenants

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

> Inserjeunes

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z) : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z

(Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées)

> Pré-requis et public visé

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet

Tarif et financement

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire.](#)

Organisme de formation

CFA académique de Franche-Comté
11 bis rue Nicolas Bruand
25000 Besançon

Siret 182 500 231 00044

> Transport, Restauration et Hébergement

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

> Aides financières et bons plan

Logement, mutuelle santé, permis B, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique «[Devenir apprenti](#)»

> Conditions Générales de Ventes

Rubrique CGV et Médiation
www.cfa-academie-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf