



CAP CRÉMIER-FROMAGER en 1 an

Code RNCP : 37533

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

| OBJECTIFS PROFESSIONNELS | |
|--|--|
| A l'issue de la formation, le titulaire du CAP CRÉMIER FROMAGER sera capable de : <ul style="list-style-type: none">- approvisionner, stocker et mettre en valeur- commercialiser des fromages et des produits laitiers aussi bien en restaurant qu'en boutique <p>Métiers visés : employé qualifié crémier fromager</p> | |
| PUBLIC CONCERNÉ | MODALITÉS PÉDAGOGIQUES |
| Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut exercer : <ul style="list-style-type: none">- dans les crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou- dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages),- dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe),- dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages),- dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages),- dans les magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée) | Formation en présentiel |
| PRÉREQUIS | MOYENS HUMAINS |
| Être Titulaire d'un CAP, BAC ou plus. | Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation |
| ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES | MÉTHODES PÉDAGOGIQUES |
| Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org | Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages. |
| MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS | MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES |
| Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre. | Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter |

| OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES | VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU | |
|--|--|-----------------------|
| <p>Gérer les produits, de la réception au stockage l'approvisionnement Assurer le suivi des produits stockés Veiller à la qualité de l'affinage Gérer son temps et organiser son travail Réaliser des prestations en amont de la commercialisation Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières et fromagères Garantir la salubrité de l'espace de vente Aménager l'espace de vente Vendre des fromages et des produits laitiers</p> | Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant | |
| | Intitulé | Volume horaire annuel |
| | Accueil | 7 |
| | EP1 -Approvisionnement,stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers | |
| | EP1 - Pratique | 91 |
| | EP1 - Technologique | 46 |
| | EP1 - Sciences appliquées | 23 |
| | EP1 B - Chel d'œuvre | 23 |
| | EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers | |
| | EP2 - Sciences appliquées | 23 |
| | EP2 - Commercialisation | 34 |
| | EP2 - Gestion du poste en restau | 69 |
| | EP2 - Valorisation en boutique | 46 |
| | EG4 - Langue vivante obligatoire | 11 |
| | EG5 -PSE | 23 |
| | EPFE | 11 |
| Total | 407 | |

| MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS | SANCTION VISÉE |
|---|---|
| <p>Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen Blanc réalisé en cours de formation puis Examen en fin de formation sous forme ponctuelle Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.</p> | Diplôme de niveau 3 CAP CRÉMIER-FROMAGER selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale |

| POURSUITE DE FORMATION |
|---|
| <p>Bac professionnel Métiers du commerce et de la vente Titre professionnel Conseiller de vente</p> |

| DURÉE | EFFECTIFS |
|--|--|
| <p>407 heures en centre de formation avec des semaines de 24 heures en moyenne En centre de formation une semaine sur deux</p> | Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30 |

| DATES | HORAIRES |
|--|--|
| <p>Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.</p> | <p>Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière</p> |

| LIEU | TARIFS |
|---|---|
| <p>Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac</p> | <p>Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.</p> |