

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 : - approvisionner, stocker et mettre en valeur - commercialiser des fromages et des produits laitiers aussi bien en restaurant qu'en boutique Métiers visés : employé qualifié crémier fromager	
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut exercer : - 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, BACou plus.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi 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	
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	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
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.	Diplôme de niveau 3 CAP CRÉMIER-FROMAGER selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
Bac professionnel Métiers du commerce et de la vente Titre professionnel Conseiller de vente

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

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

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	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.