

CAP CRÉMIER FROMAGER

FORMATION SOUS STATUT SCOLAIRE

Lycée Hôtelier François Bise

**86, rue d'Asnières – BP 152
74136 BONNEVILLE CEDEX**

 : 04 50 97 22 59 –  : 04 50 25 67 08

 : ce.0740014N@ac-grenoble.fr

■ OBJECTIF DE LA FORMATION

Cette formation sous statut scolaire, forme en 2 ans les élèves issus de 3^{ème} pour assurer la réception, le stockage et les soins apportés aux produits, contrôler la traçabilité et la qualité des différentes familles de fromages et spécialités laitières et fromagères.

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

Il contribue à :

- la **préparation**,
- la **valorisation** des produits laitiers,
- participe à leur **commercialisation**.

Il travaille dans le respect des **normes** d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur. Il met en application des préconisations liées au **développement durable** en lien avec la filière laitière.

Le titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut exercer son activité :

- dans des crémeries fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires,
- dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayons à la coupe),
- dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vin/fromage),
- dans des magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...),



Dans les **Crémeries-Fromageries artisanales**, en boutique ou sur les marchés.



Dans les **grandes et moyennes surfaces**, rayon à la coupe ou coupe fraîche en libre-service.



Dans la **restauration commerciale ou spécialisée** (bar à fromage ou à vin).



Dans les magasins de **vente directe** (coopérative ou laiterie privée, exploitation laitière).

■ NATURE DIPLÔME / CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le CAP Crémier Fromager est un diplôme de niveau V.

La maîtrise des techniques et des activités du métier de crémier fromager, alliée à ses connaissances technologiques font du titulaire de cette formation un professionnel qualifié.

Les compétences attendues sont :

- les connaissances des produits,
- les sens développés : en particulier le goût, l'odorat et habileté manuelle,
- la rigueur et l'imagination,
- les aptitudes commerciales (accueil/ conseil/ vente),
- le respect des normes d'hygiène,
- l'adaptabilité, flexibilité : travail en horaires décalés parfois, en fin de semaine ou le week-end.



■ QUALITÉS REQUISES

- Être manuel
- Être organisé
- Avoir le sens culinaire
- Être créatif
- Apprécier le travail d'équipe
- Être rigoureux sur les conditions d'hygiène et de sécurité
- Avoir une aisance relationnelle pour développer le contact avec la clientèle

■ CONDITIONS D'ACCÈS

Le CAP Crémier Fromager est destiné aux élèves de 3^{ème}. Candidature via la plateforme AFFELNET.

■ FORMATION

Formation sous statut scolaire d'une durée de 2 ans dispensée au Lycée Hôtelier François Bise et 1 jour par quinzaine à l'École Nationale des Industries du Lait et des Viandes (ENILV) à la Roche^s/Foron, selon la répartition suivante :

- **Enseignement Professionnel**
 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers
 - Sciences appliquées
 - Économie et Gestion
- **Enseignement général**
 - Français et histoire – Géographie - Enseignement moral et civique
 - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
 - Anglais
 - Arts appliqués
 - Éducation physique et sportive

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) :

14 semaines sur les deux années. Quatre périodes de PFMP dans :

- une crèmerie fromagerie artisanale sédentaire ou non-sédentaire,
- une grande, moyenne ou petite surface avec un rayon fromages à la coupe,
- un restaurant commercial disposant d'un poste « fromages » ou spécialisés (exemple : bar à fromages),
- en fonction du projet professionnel et personnel de l'élève.

■ POURSUITES D'ÉTUDES

La finalité du CAP Crémier Fromager est l'insertion professionnelle mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en Baccalauréat professionnel.