



# LYCÉE MARGUERITE YOURCENAR

 Rue Saint-Exupéry 62660 BEUVRY  
 03.21.64.51.00 - 03.21.64.51.25  
 ce.0623902e@ac-lille.fr - ufa.yourcenar@ac-lille.fr



#LMY



## CAP CREMIER- FROMAGER

Le CAP « Crémier-fromager » propose une formation en adéquation avec les besoins identifiés par la profession. Il offre un premier niveau de qualification pour ceux qui souhaitent accéder directement à la vie active.

Le **retour au terroir, aux saveurs authentiques** remettent le fromage et les crémiers-fromagers sur le devant de la scène et offrent de multiples possibilités.

Un métier pour le bonheur d'une bonne table !

### LE METIER >>>>

 Le Crémier-Fromager incollable sur les spécialités laitières, affine les fromages et délivre ses précieux conseils. Le métier s'ouvre sur de nouvelles perspectives : la créativité ! Le Crémier-Fromager est aussi un dénicheur de productions d'excellence, l'auteur de plateaux et préparations fromagères inventives. Le Crémier-Fromager est un lien entre les producteurs et les consommateurs.

Le crémier-fromager contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation. Il/elle 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 crémier-fromager se caractérise par sa connaissance des produits. Il possède une sensibilité organoleptique développée et une habileté manuelle. Rigoureux et imaginatif, le titulaire du CAP « Crémier-fromager » doit également faire preuve d'aptitudes commerciales (accueil, conseil, vente...) et techniques. Une dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine...) et artistique est nécessaire. Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » exerce son activité dans un environnement technique réglementé et diversifié (cave d'affinage, magasin, laboratoire de préparation, marché...) selon le secteur d'activité.



## ➤ LA FORMATION

En 2 ans pour les élèves à partir de la 3ème  
En 1 an pour les titulaires d'un baccalauréat ou d'un diplôme d'études supérieures.

### Transformer - Affiner - Vendre

Les compétences à acquérir s'articulent autour des thèmes suivants :

#### Approvisionnement, stockage et mise en valeur des produits laitiers...

- Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection,
- Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés,
- Collaborer au suivi de la traçabilité des produits,
- Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins.

#### Soins aux fromages...

- Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés,
- Détecter des défauts d'affinage,

## ➤ POURSUITES D'ETUDES

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 2 ans en bac professionnel.

Bac pro Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial,...



**Ce CAP peut se réaliser en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation**



#### Elaboration de recettes à base de produits laitiers...

- Ordonnancer et organiser ses tâches
- Préparer les matières d'œuvre
- Travailler les fromages de base

#### Organisation de l'espace de commercialisation...

- Fabriquer des préparations lactières/fromagères salées et sucrées
- Conditionner, étiqueter et stocker les préparations

#### Commercialisation et Service.

Mais aussi :

- Français, Histoire géographique
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante obligatoire

## ➤ LES DEBOUCHES

- dans les crèmeries-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, à vin ou à bière)
- dans les magasins de vente directe (coopérative ou laiterie privée, exploitation laitière)



Retrouvez toutes nos formations