

CFA de l'académie de Versailles

CAP CRÉMIER-FROMAGER

UFA Théodore Monod - 26 Avenue Leon Jouhaux 92160 Antony

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » prépare et valorise les 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/elle met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

CONTENU

Compétences professionnelles :

- Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
- Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Savoirs :

- Français
- Histoire-géographie – enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique chimie
- EPS
- Langue vivante étrangère

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 400 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2024

Date de fin : 30 juin 2025

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

3ème de collège.

Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année, en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
CAP crémier-fromager

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut exercer :

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

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Apprentissage uniquement en deuxième année.

[Fiche RNCP 28799](#)

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Mme Sandra Gavary

Téléphone : 01.46.11.46.87

Email : sandra.gavary@monod.pro

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois

charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.

