

# CAP CRÉMIER FROMAGER (Niveau 3)



## LES OBJECTIFS

Le Crémier-Fromager est l'expert sur les spécialités laitières. Il prépare et affine les fromages avant la vente et conseille sa clientèle. Il est aussi l'auteur de plateaux et de préparations fromagères inventifs. Le Crémier-Fromager est le lien entre les producteurs et les consommateurs.



## CONTENU DE LA FORMATION

### ► Enseignement professionnel :

- Approvisionnement et stockage
- Soins des produits (affinage)
- Préparation et mise en valeur des produits avant la commercialisation
- Élaboration de recettes à base de produits laitiers
- Commercialisation des fromages et des produits laitiers : organisation de l'espace de vente, gestion du poste fromage en restaurant
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Connaissances des produits
- Gestion

## DURÉE DE LA FORMATION

Formation : 1 an

Rythme : 3 jours en entreprise et 2 jours au Campus par semaine pendant 26 semaines et le reste du temps en entreprise



## MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation gratuite et rémunérée par l'employeur :
  - Sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
  - Sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés ou demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)



## MISSIONS EN ENTREPRISE

- Gérer les produits de la réception au stockage
- Assurer le suivi des produits stockés
- Veiller à la qualité des produits
- Vendre des fromages et des produits laitiers
- Gérer son temps et organiser son travail
- Réaliser des prestations en amont de la commercialisation
- Assurer l'élaboration et le stockage des préparations laitières et fromagères
- Garantir la salubrité de l'espace de vente
- Aménager l'espace de vente



## PERSPECTIVES D'EMPLOI

### Crémier-Fromager au sein :

- De crémeries-fromageries artisanales
- De grandes, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe)
- De restaurants, bar à vin/fromages
- De magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière...)



## PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un titre de niveau 3 (CAP/BEP) ou plus.



## MODALITÉS DE RECRUTEMENT

1. Pré-inscription sur le site du Campus
2. Entretien
3. Accompagnement
4. Signature du contrat
5. Inscription définitive au Campus



## CONTACT

Campus des Métiers et de l'Artisanat  
 Pôle Activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot  
 37300 Joué-lès-Tours  
 campus37@cma-cvl.fr  
 Tel : 02 47 78 47 00

Retrouvez nous sur :  
[www.campusdesmetiers37.fr](http://www.campusdesmetiers37.fr)



## LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renové
- Plus de 40 ans d'existence (création en 1976)
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au cœur du Campus
- Équipements pédagogiques récents