

CAP Crémier-Fromager

Niveau 3

En alternance



LES OBJECTIFS

- Préparer les fromages avant la vente
- Conseiller sa clientèle
- Préparer de manière inventive et créative des plateaux de fromages
- Être le lien entre les producteurs et les consommateurs
- Organiser et gérer un point de vente spécialisé



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cours de 1 an
- **Rythme d'alternance :** 3 jours en entreprise et 2 jours au Campus par semaine pendant 26 semaines et le reste du temps en entreprise



PRÉ-REQUIS

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



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5,7 rue Joseph Cugnot – 37300 Joué-lès-Tours



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO 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) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

► **Enseignement professionnel**

- Approvisionnement et stockage
- Soins des produits
- 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

► **Activités 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 lactières et fromagères
- Garantir la salubrité de l'espace de vente
- Aménager l'espace de vente

► **Perspectives d'emploi**

Crémier-Fromager au sein :

- De crèmeries-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..)



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

