

Niveau 3 | Sur 2 ans | Apprentissage

CAP

Crémier/ Fromager (CF)

Formation disponible sur St Maximin la Ste Baume (83470)



Le crémier fromager peut exercer son activité en commerce de détail ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution ou encore en restauration. Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises. Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients grâce à sa connaissance des produits. Il/elle peut notamment confectionner des plateaux ou réaliser des préparations spécifiques telles que le tranchage ou la mise sous vide.

#### PRÉREQUIS

*Pour intégrer la formation, il faut...*

- Avoir moins de 30 ans
- Avoir min 15 ans et terminé la 3e

#### APTITUDES

*Les qualités nécessaires pour exercer ce métier*

- Respect des règles d'hygiènes
- Bonnes qualités sensitives
- Sens de l'organisation

#### COMPÉTENCES MÉTIER

*Les tâches que je vais apprendre*

- Mettre en œuvre les techniques d'affinage et de conservation
- Il/elle met en œuvre les différentes techniques d'accueil et de vente
- Reconnaître la qualité des matières premières et les saveurs des produits

#### FINANCEMENT

- Formation prise en charge par l'OPCO
- Salaire payé par l'entreprise
- Aides financières possibles pour le permis de conduire/l'accès au logement

#### MODALITÉS PRATIQUES

*Quand et comment intégrer la formation*

- Rentrée des classes en octobre
- Pré-inscription sur dossier + entretien de positionnement
- Inscription avec la signature d'un contrat de travail
- Signature du contrat 3 mois avant ou au plus tard 3 mois après la rentrée.

#### ACCESSIBILITÉ

- Accès transport en commun : en Bus, arrêt « Lycée Janetti »



- Accès PMR

**PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT**

| 06 45 56 61 23 | [nadya.chaffaut@cneap.fr](mailto:nadya.chaffaut@cneap.fr) |



**ÉTUDES** | 2 ANS D'ALTERNANCE UFA/ENTREPRISE | 35h/semaine – 400h en centre par an

### CONTENU

#### Méthodes pédagogiques

- Alternance de cours théoriques et d'exercices pratiques sur plateau technique agréé en présence de formateurs et de professionnels

#### Domaine professionnel

- Français 48h
- Economie 12h
- Hist/Géo 36h
- Maths/info 36h
- Phys/chimie 24h
- Prévention Santé Environnement 24h
- Anglais 24h
- EPS 36h
- Matières professionnelles 168h

### MODALITES D'ÉVALUATION

- CCF

## NOUVELLE FORMATION 2021



Taux de réussite	2021	2020	2019
	xx%	xx%	xx%

Taux d'emploi	2021	2020	2019
	xx%	xx%	xx%



**APRES LA FORMATION** | Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie

### POURSUITE DES ÉTUDES

- Diplôme **Bac pro Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial** (niveau 4)

### EMPLOIS POSSIBLES

- Crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires
- Grandes surfaces, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe)
- Restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromage)
- Magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée)

**PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT**

| 06 45 56 61 23 | [nadya.chaffaut@cneap.fr](mailto:nadya.chaffaut@cneap.fr) |