



CAP Crémier fromager

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Certificat d'aptitude professionnelle) - Niveau 3
N° RNCP : RNCP37533, date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

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

Le/la crémier(e)-fromager(e) se caractérise par sa connaissance des produits. Il/elle possède une sensibilité organoleptique développée et une habileté manuelle. Rigoureux(se) et imaginatif(ve), il/elle doit également faire preuve d'aptitudes commerciales (accueil, conseil, vente...) et techniques.

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CAP Crémier fromager sera capable de :

- Gérer l'approvisionnement, le stockage et la mise en valeur des produits laitiers
- Maîtriser les soins aux fromages
- Maîtriser l'élaboration de recettes à base de produits laitiers
- Organiser l'espace de commercialisation
- Gérer la commercialisation et le service



DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 2 ans soit 812h

Possibilité d'effectuer la formation en 1 an soit 406h selon les acquis
Une semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise (voir calendrier)



PRÉREQUIS

Dès la sortie de 3^e, en apprentissage de 16 à 29 ans

Possibilité de validation de la formation par blocs de compétences
Pour tout autre public : consulter l'ICEP



INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation, et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année
- Rentrée tardive possible sous conditions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com



MÉTIERS VISÉS

- Vendeur en crèmerie fromagerie artisanale (boutique, marché...)
- Vendeur en crèmerie fromagerie en grande surface, magasin de vente directe



PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire du CAP Crémier fromager peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC : exemple en BAC Pro Métiers du Commerce et de la Vente Option A

Équivalences du CAP : Diplôme de niveau 3



INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

Compétences visées

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

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire Géographie et Enseignement Moral & Civique
- Mathématiques et Physique-Chimie
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation



Épreuves ponctuelles

EP1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers - Coef 7, forme : écrit, pratique et oral, durée : 5h30 dont 1h de PSE

EP2 – Commercialisation des fromages et produits laitiers - Coef 7, forme : pratique et oral, durée : 3h

Épreuves générales

EG1 – Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral & Civique - coef 3, forme : écrit et oral, durée : 2h25

EG2 – Mathématiques et Physique-Chimie - Coef 2, forme : écrit, durée : 1h30

EG3 – Éducation physique et sportive - Coef 1

EG4 - Langue vivante - Coef 1, forme: écrit et oral, durée : 1h06

Épreuve facultative - LVF, forme : oral, durée : 12 min

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.