

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE / RESTAURATION

CAP CRÉMIER-FROMAGER

EN APPRENTISSAGE



LE MÉTIER

Au cours de la formation, l'apprenti(e) va acquérir durant 14 semaines sur deux ans des connaissances et des compétences sur la préparation, la valorisation et la commercialisation des fromages et des produits laitiers.

Vendeur spécialisé, Il(elle) réceptionne et met en valeur les marchandises, et 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.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers.
- Commercialisation des fromages et produits laitiers (conseils, vente, assemblage).
- Maîtrise des équipements et matériels dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement.

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Crémier-Fromager.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Sortie de fin de 1er cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème).
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage par an : 1 à 2 semaines par mois en centre de formation de septembre à juin, le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 910h.
- Sécurisation du parcours avec la possibilité de passerelle avec la voie scolaire.

Nom du certificateur : Éducation Nationale

Code RNCP : RNCP37533

Date d'enregistrement de la certification : 25/04/2023

SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée des métiers Marc Godrie - 86200 Loudun

Tel : 05 49 98 88 65

Contact : Marie-Pierre Fauries - DDFPT

POURSUITE D'ÉTUDES

- Baccalauréat Professionnel Métiers du Commerce et de la Vente, Option A : Animation et Gestion de l'Espace Commercial
- Baccalauréat Professionnel Technicien Conseil Vente en Alimentation, Option Produits Alimentaires.

DÉLAIS D'ACCÈS

Date théorique de début de formation : septembre + possibilité d'intégration en cours d'année selon le parcours du candidat.

MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 6566€	à 100% par les OPCO	à partir de 5000€	à 100% par le CNFPT

* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2022-2023

- Réussite aux examens : 100,00 %
- Taux d'insertion : NC
- Taux de poursuite d'étude : NC
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web www.cfa-acad-poitiers.fr

