

Programme de formation

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CREMIER FROMAGER

Code RNCP/RS : 37533

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement : 25/04/2023

PRÉSENTATION

Le **CAP Crémier-Fromager (CAP CF)** forme aux métiers de la **fromagerie et de l'affinage**, en préparant les apprenants à la **sélection, la transformation et la vente des fromages et produits laitiers**. Cette formation de **deux ans après la classe de troisième** allie enseignements généraux et professionnels, avec des **périodes en entreprise**.

Les missions associées à ce diplôme incluent :

- **Sélection et affinage des fromages** : connaître les différentes variétés, les techniques d'affinage et les conditions de conservation.
- **Conseil et vente** : accompagner les clients dans leur choix, proposer des accords mets-fromages et assurer un service de qualité.
- **Hygiène et sécurité alimentaire** : respecter les normes d'hygiène et de traçabilité en fromagerie.

Les titulaires du CAP Crémier-Fromager peuvent exercer en tant que :

- **Crémier-fromager** : gérer l'affinage, la mise en rayon et la vente en boutique spécialisée.
- **Employé(e) en rayon fromagerie** : travailler en grande distribution pour assurer la découpe et la présentation des fromages.
- **Affineur(se)** : suivre le processus de maturation des fromages pour en optimiser la qualité.
- **Représentant(e) en produits laitiers** : promouvoir et commercialiser des fromages auprès de distributeurs ou restaurateurs.

Poursuite d'études :

Le CAP Crémier-Fromager permet une **insertion rapide** dans le secteur, mais une **poursuite d'études** est envisageable vers :

- Brevet Professionnel (BP) Responsable d'Entreprise Agricole – Produits Laitiers
- Bac pro Technicien Conseil Vente (Produits alimentaires et boissons)
- Certificat de Spécialisation (CS) Production, Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers
- Formation en gestion de fromagerie ou en sommellerie pour les accords mets et vins

Pour plus d'informations sur la formation **CAP Crémier-Fromager**, n'hésitez pas à nous contacter.

PRÉREQUIS

- Être âgé de 15 ans et avoir terminé sa classe de 3^{ème}
- Être âgé de 16 ans

Accès sur dossier et entretien.

PROFILS ATTENDUS

Pour la formation en apprentissage

Candidats sans contre-indication médicale (certificat médical à fournir) :

- Entre 16 et 29 ans révolus

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation au **CAP Crémier-Fromager** vise à transmettre les **compétences techniques et commerciales** indispensables pour évoluer dans le domaine de la fromagerie. Les apprenants découvrent les **différentes variétés de fromages**, leur mode de fabrication et les processus d'affinage afin de garantir une **qualité optimale des produits** proposés à la clientèle.

L'un des objectifs majeurs est d'**acquérir une expertise en affinage et en conservation**. Les stagiaires apprennent à reconnaître les critères de maturité des fromages, à maîtriser les conditions de stockage et à gérer le **contrôle qualité**. Cette maîtrise est essentielle pour préserver les caractéristiques gustatives et nutritionnelles des produits laitiers.

La formation met également l'accent sur le **conseil et la vente**. Un bon crémier-fromager doit être capable de guider ses clients dans le choix des fromages, en tenant compte de leurs goûts et des **accords mets et vins**. Les apprenants développent ainsi leurs compétences en **relation client, argumentation commerciale et mise en valeur des produits**.

Le respect des **règles d'hygiène et de sécurité alimentaire** constitue un autre axe fondamental de la formation. Les futurs professionnels apprennent à appliquer les normes de traçabilité, de stockage et de manipulation des produits, garantissant ainsi la **sécurité sanitaire des consommateurs**.

Enfin, la formation prépare les apprenants à la **gestion d'une fromagerie** ou d'un rayon spécialisé. Ils sont initiés aux bases de la **gestion des stocks, de l'approvisionnement et de l'animation du point de vente**, leur permettant ainsi d'évoluer vers des responsabilités plus importantes au sein d'une boutique, d'un marché ou d'un espace de grande distribution.

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de (d') :

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

- Approvisionnement et stockage
- Soins
- Préparations pour la commercialisation
- Elaboration de recettes à base de produits laitiers

Commercialisation des fromages et des produits laitiers

- Organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité
- Commercialisation et service

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
- S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

Mathématiques et physique-chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Prévention, santé, environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Langue vivante étrangère (Anglais)

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

DURÉE & RYTHME D'ALTERNANCE

Modalités : Formation en alternance d'une durée de 420 heures par an sur une période de 2 ans (840 h en centre de formation) et 35 semaines en milieu professionnel par an sur une période de 2 ans (70 semaines au total).

Dates de formation : du 01/09/2025 au 30/06/2027.

Rythme : 1 semaine de 35h de cours et 3 semaines de 35h en entreprise en alternance.

MODALITES ET DELAIS D'ADMISSION A LA FORMATION

Les personnes intéressées devront dans un premier temps se **préinscrire** sur notre site internet et prendre un rdv en suivant ce lien : <https://www.campus-provence-verte.fr/rentree/>

Lors de l'entretien individuel nous vérifions la **cohérence du choix** de la formation et les prérequis et nous répondrons aux questions du futur candidat.

Ensuite **seront étudiés** : Projet professionnel, projet de formation, bulletins scolaires, lettre de motivation et CV lors d'une commission de recrutement.

Après **validation de la demande** d'inscription par la commission, la personne passe sous le statut candidat et elle reçoit des codes par mail afin de compléter son dossier.

Seuls les **dossiers complets** sont recevables.

Notre chargée de relation entreprise pourra vous accompagner dans votre **recherche d'employeur**.

Le contrat d'apprentissage devra être précédé d'un **stage de 15 jours**.

L'inscription définitive à la formation dépend de la signature d'un **contrat d'apprentissage**.

Délais d'accès à la formation : d'une semaine après réception du dossier de candidature, **jusqu'au 31 décembre**.

Nombre de places disponibles : 10

TARIFS

Gratuité en apprentissage (selon tarif officiel en vigueur)

| | <i>Montant de la prestation (Net de taxe)</i> | <i>Montant du niveau de prise en charge - OPCO</i> | <i>Reste à charge éventuel de l'entreprise.</i> |
|--|---|--|---|
| <i>1ère année exécution du contrat</i> | 6 566 € | 6 566 € | 0€ |
| <i>2ème année exécution du contrat</i> | 6 566 € | 6 566 € | 0€ |

MÉTHODES MOBILISÉES

Approche pédagogique :

Alternance formation et périodes en entreprises.

- Accueil des apprentis(es) et des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Cours présentiels et magistraux.
- Travaux pratiques.
- Quizz interactifs.
- Travaux de groupes.

Moyens techniques :

- Salles de cours, vidéo projecteur, laboratoire, légumerie, fromagerie, etc...
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Profil des formateurs :

- Nos formateurs sont issus du monde professionnel et diplômés dans les domaines enseignés.

| Modules | Année 1 – Nombre d’heures | Année 2 – Nombre d’heures |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers | 96h | 96h |
| Commercialisation des fromages et des produits laitiers | 48h | 48h |
| Chef d’œuvre | 24h | 24h |
| Prévention Santé Environnement | 24h | 24h |
| Français et Histoire-Géographie-EMC | 96h | 96h |
| Mathématiques et Sciences physiques et chimiques | 60h | 60h |
| EPS | 36h | 36h |
| Anglais | 24h | 24h |
| Accompagnement personnel et professionnel | 12h | 12h |
| <i>Total</i> | 420 | 420 |

PROGRAMME

Le programme de formation est axé sur :

- **4 capacités générales :**
 - Module 1 : Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
 - Module 2 : Mathématiques et physique-chimie
 - Module 3 : Éducation physique et sportive
 - Module 4 : Langue vivante étrangère (Anglais)

- **3 capacités professionnelles :**
 - Module 5 : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
 - Module 6 : Commercialisation des fromages et des produits laitiers
 - Module 7 : Prévention, santé, environnement

Module 1

Ce bloc vise à :

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier
- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

Module 2

Ce bloc vise à :

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Module 3

Ce bloc vise à :

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Module 4

Ce bloc vise à :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Module 5

Ce bloc vise à :

- Approvisionnement et stockage
- Soins
- Préparations pour la commercialisation
- Elaboration de recettes à base de produits laitiers

Module 6

Ce bloc vise à :

- Organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité
- Commercialisation et service

Module 7

Ce bloc vise à :

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

MODALITES D'EVALUATION

- **Evaluation diagnostique** au début de la formation.
- **Evaluation formative** (attestations de présence, QCM, cas pratiques, exercices d'application, devoirs sur table, livrets de suivi, contrôle des connaissances, etc...).
- **Evaluation certificative** : Validation des blocs de compétence par l'examen national en épreuves ponctuelles terminales (EPT) et en contrôle en cours de formation (CCF).

Tableau des épreuves terminales (examen national)

| Épreuves | Unité | Coef | Forme EPT* | Durée |
|---|-------|--------|---------------------------|------------|
| Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers et Prévention, Santé et Environnement | EP1 | 6 1 | Pratique et oral Écrit | 4h30 1h |
| Commercialisation des fromages et des produits laitiers | EP2 | 7 | Pratique et oral | 3h |
| Chef d'œuvre | | 1 | Oral | 20mn |
| Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique | UG1 | 3 | Écrit et oral | 2h15 |
| Mathématiques et physique-chimie | UG2 | 2 | Écrit | 2h |
| Éducation physique et sportive | UG3 | 1 | Pratique | 1h |
| Langue vivante étrangère (Anglais) | UG4 | 1 | Oral | 20m |

*EPT : Epreuve Ponctuelle Terminale

ÉQUIVALENCES OU PASSERELLES

Les candidats titulaires d'un CAP d'une autre spécialité, d'un diplôme national de niveau 3 ou supérieur seront, à leur demande, dispensés d'évaluation des 3 modules du tronc commun.

Les personnes ayant déjà passées un diplôme dans le domaine sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier le parcours et les modules déjà acquis.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Poursuite d'études

Le **CAP Crémier-Fromager** prépare principalement à une **entrée directe dans le monde professionnel**. Cependant, avec un bon dossier ou une mention à l'examen, une **poursuite d'études** est envisageable afin d'approfondir ses compétences en transformation, gestion ou commerce des produits laitiers.

Exemples de formations accessibles :

- Bac pro **Commerce et vente**
- Bac pro **Métiers de l'Alimentation**
- Bac pro **Technicien Conseil Vente en Alimentation**
- Brevet Professionnel (BP) **Responsable de point de vente en alimentation**

Insertion professionnelle

Crémier-Fromager en boutique spécialisée

Le crémier-fromager conseille les clients et assure la **mise en valeur des produits**, l'affinage et la découpe des fromages. Il est garant du respect des **normes d'hygiène** et de la traçabilité des produits.

Employé en grande distribution, rayon fromagerie

Dans un supermarché ou une grande surface, l'employé en fromagerie gère **l'approvisionnement, la découpe et la présentation** des fromages au sein du rayon. Il participe également au conseil clientèle.

Affineur en cave d'affinage

L'affineur supervise l'évolution des fromages dans des caves dédiées en veillant aux **conditions optimales de maturation** (température, hygrométrie, retournement des fromages). Son savoir-faire permet de développer les arômes et textures recherchés.

Commercial en produits fromagers

Le commercial en fromagerie travaille auprès de producteurs, distributeurs ou grossistes pour assurer la **vente et la promotion des fromages**. Il connaît les produits et adapte son discours aux besoins de ses clients.

Types d'emplois accessibles :

- **Crémier-Fromager** en boutique spécialisée
- **Employé(e) en rayon fromagerie** (grande distribution)
- **Affineur(se) en cave d'affinage**
- **Commercial(e) en produits fromagers**
- **Responsable d'un point de vente en alimentation**

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les candidats dont la situation le nécessite, notre référent handicap est disponible pour envisager les possibilités d'aménagement de la formation et/ou de la certification à travers un projet personnalisé de formation. Tina SOSTER. Email : tina.soster@cneap.fr

CHIFFRES CLÉS

Conformément au respect de l'article L. 6111-8 du Code du travail, nous communiquerons chaque année : le taux d'obtention de la certification, le taux de poursuite des études, le taux d'interruption en cours de formation, le taux de rupture des contrats d'apprentissage, le taux d'insertion professionnelle à la suite des formations dispensées, la valeur ajoutée de l'établissement. A ces indicateurs, viendront s'ajouter : le nombre de participants, le taux de satisfaction.

| CAP CF Ouverture en 2022 | 2022-2024 | Variation |
|--|-----------|-----------|
| Nombre de participants | 2 | -5 |
| Nombre de participants présenté à l'examen | 2 | -5 |
| Taux d'obtention de l'examen | 50% | -25 |
| Taux de satisfaction | 100% | xx |
| Taux de poursuite des études (Chiffre CFA Fontlongue) | | |
| Taux national de poursuite des études (Chiffre Inserjeune). | 13% | |
| Taux de rupture des contrats d'apprentissage (Chiffre CFA Fontlongue) | 0% | |
| Taux de rupture des contrats d'apprentissage (Chiffre Inserjeune) | 35% | xx |
| Taux d'interruption en cours de formation (Chiffre CFA Fontlongue) | 0% | |
| Taux d'insertion professionnelle dans les six mois (tout type d'emploi salarié) (Chiffre CFA Fontlongue) | | |
| Taux national d'insertion professionnelle dans les six mois. (Tout type d'emploi salarié) (Chiffre Inserjeune) | 70% | xx |
| Taux d'insertion professionnelle dans le métier (Chiffre CFA Fontlongue) | | |
| Taux d'insertion professionnelle dans le métier (Chiffres Fiche RNCP 38653) | | |
| Valeur ajoutée de l'établissement | | |

LIENS UTILES

Fiche RNCP 37533 Active France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37533/>

Date d'échéance : 31/08/2028

PRESENTATION UFA PROVENCE VERTE



L'UFA Provence Verte dépend du CFA Provence. Il est intégré au sein du Campus Provence Verte dans le 83.

Campus Provence Verte
125 Chemin du Prugnon
83 470 St Maximin la Ste Baume
04 94 86 52 93
st-maximin@cneap.fr

CONTACTS

PRESENTATION CFA PROVENCE



Le CFA Provence regroupe 4 unités de formation par apprentissage situées dans le 05, le 13, le 83 et le 84.

Dans le 13 : UFA Fontlongue,
Dans le 83 : UFA St Maximin,
Dans le 84 : UFA Valréas
Dans le 05 : UFA Poutrain

CONTACTS

Email : contact.cfaprovence@gmail.com

CFA Provence – Traverse Théodore Aubanel – 13140 Miramas.