|  |  |
| --- | --- |
| Niveau 3 | Sur **2** ans | **Apprentissage**Certificat d’Aptitude Professionnelle (CAP) Crémier/ Fromager (CF)Formation disponible sur **St Maximin la Ste Baume (83470)** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Objectif de la formation**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENCE COMMUNE :** | **COMPETENCE SPECIFIQUE :** |
| **COMMUNICATION ET REACTION EN SITUATION PROFESSIONNELLE** | Instaurer un bon niveau de communication et de dialogue avec ses interlocuteurs immédiats pour créer les conditions favorables de sa contribution à l’atteinte des objectifs de l’entreprise. | **ACTIVITE PROFESSIONNELLE** | Contribuer à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participer à leur commercialisation tout en respectant des normes d’hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur.Mettre en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière. |
| **ORGANISATION DU TRAVAIL** | Préparer pour chaque activité les conditions matérielles nécessaires à l’enchaînement des tâches, pour rationaliser le travail et atteindre, autant que possible, le résultat recherché. | **CONTROLE** | Contrôler la qualité du travail en identifiant les critères de qualité de réalisation d’un produit, évaluer la qualité du travail en fonction de critères prédéfinis et ajuster les réglages et la conduite le cas échéant. |
| **AUTONOMIE RESPONSABLILITE** | Travailler sous la responsabilité directe de l’encadrement (Directeur/trice, Responsable d’entreprise, Chef d’équipe) | **UTILISATION ET ENTRETIEN DES MATERIELS** | Assurer l’entretien, la maintenance et la mise en état des matériels et équipements de l’entreprise. |

 |

**Objectifs pédagogiques**

* Être capable de gérer les produits de la réception au stockage
* Être capable d’assurer le suivi des produits stockés
* Être capable de veiller à la qualité des produits
* Être capable de gérer son temps et organiser son travail
* Être capable de réaliser des prestations en amont de la commercialisation
* Être capable d’assurer l’élaboration et le stockage de préparations laitières/fromagères.
* Être capable de garantir la salubrité de l’espace de vente
* Être capable de vendre des fromages et des produits laitiers

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRÉREQUIS** | * Avoir moins de 30 ans
* Avoir min 15 ans et terminé la 3ème
 | **PUBLICS CONCERNES** | Toutes personnes souhaitant acquérir des compétences dans le domaine du commerce des produits laitiers transformés. |
| **DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D’ORGANISATION** | Formation en 2 ans* 12 semaines en centre de formation/an
* 35 semaines en milieu professionnel/an
* 5 semaines en congés payés/an
 | **ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP** | Les personnes atteintes de handicap et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d’étudier ensemble les possibilités de suivre la formation. |
| **LIEU DE FORMATION** | Campus Provence VerteUFA Provence Verte125 chemin du Prugnon83 470 St Maximin la Ste Baume |
| **FINANCEMENT** | * Formation prise en charge par l’OPCO
* Salaire payé par l’entreprise
 | **MODALITE ET DELAI D’ACCES** | * Demande d’inscription de mars à septembre, sur entretien.
* Aide à la recherche d’entreprise pour le contrat d’apprentissage.
 |

**Contenu de la formation**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Matières** | **Heure par semaine** | **Total sur 1 an** | **Total sur 2 ans** | **Formateur** |
| Français | 4 | 48 | 92 | Mme BARRA |
| Anglais | 2 | 24 | 46 | Mme BEN OLIEL |
| Sport | 3 | 36 | 69 | M. WALASEK |
| Commerce, chef d’œuvre et vie de classe | 7 | 84 | 161 | Mme CARTIER |
| Crémier/ Fromager | 8 | 96 | 184 | M. SIRODOT,Mme DOMATO, M. MAURER |
| Informatique et mathématiques | 3 | 36 | 69 | M. LORRAIN |
| PSE et Physique-chimie | 4 | 48 | 92 | M. VIOLETTE |
| Hist. / Géo/ ESC et Economie | 4 | 48 | 92 | Mme ROBERT |
| TOTAL | 35 | 420 | 805 |  |

**Moyens et méthodes pédagogiques**

Alternance formation et périodes en entreprise

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

**Moyens techniques**

Salle de cours, vidéo projecteur, fromagerie, salle de découpe, partenaires commerciaux.

**Profil des formateurs**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Modalités** **d’évaluation** | Diplôme délivré à la suite des Epreuves Ponctuelles Terminales de l’Education Nationale |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Epreuves | Capacités | Modalité |
| EP1 | Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers | Ecrit, pratique et oral |
| EP2 | Commercialisation des fromages et des produits laitiers | Pratique et oral |
| EG1 | Français et histoire-géographie-EMC | Ecrit et oral |
| EG2 | Mathématiques-sciences physiques et chimiques | Ecrit |
| EG3 | Education Physique et Sportive | Pratique |
| EG4 | Langue vivante | Oral |

**Equivalences et passerelles**

Les personnes ayant déjà passé un diplôme dans le domaine sont invitées à nous contacter directement, afin d’étudier les blocs de compétences déjà acquis et de proposer une adaptation du parcours. Il est possible d’adapter le parcours en fonction de la date d’entrée en formation.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de participants** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Nombre de participants présenté à l’examen** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
| 2 | 7 | 5 |  |  |  |
| **Taux d’obtention à l’examen** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Taux de satisfaction** *Aucun répondant* | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
| 50% |  | 50% |  |  |  |
| **Taux de poursuite d’étude** *UFA Provence Verte\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Taux de national de poursuite d’étude** *inserjeunes\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
| 0% | 0% | 0% |  | 13% | 13% |
| **Taux de rupture de contrat** *UFA PV\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Taux de rupture de contrat national** *inserjeunes\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
| 0% | 0% | 0% |  | 35% | 35% |
| **Taux d’interruption de parcours** *UFA PV\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Taux d’insertion dans le métier visé** *UFA PV\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
| 0% | 0% | 0% |  |  |  |
| **Taux d’insertion professionnelle dans les 6 mois** *UFA PV\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Taux d’insertion professionnelle national** *inserjeunes\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
|  |  |  |  | 80% | 80% |
| **Valeur ajoutée de l’établissement** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
|  |  |  |



**Fiche RNCP 37533 sur le site de France Compétences** [**https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37533/**](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37533/)

|  |
| --- |
| **Suite de parcours et débouchés** Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie |
| **POURSUITED’ETUDES** | * Diplôme **Bac pro Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l’espace commercial** (niveau 4)
* Diplôme **Bac pro Technicien-Conseil option alimentation** (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/ fromages)
* Magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée)
 |

