



## POLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE PRODUITS LAITIERS

# CAP Crémier - Fromager

Niveau V - Professionnel qualifié

**E**cole  
**S**upérieure  
des **M**étiers



### LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

**CAP**  
**CRÉMIER -**  
**FROMAGER**  
(2 ans)

Vous  
êtes ici

### PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de - 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

### TARIFS

25€ par heure de formation (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Différentes méthodes sont utilisées par les formateurs : expérientielle, active, découverte, démonstrative, exposive, interrogative...

### DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du CAP « Crémier fromager » peut accéder au poste d'employé/ée qualifié/ée crémier fromager.  
Il/elle peut exercer : dans des crèmeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires, dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayons à la coupe), dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vin/fromage...), dans des magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...).

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPETENCES

Le titulaire du CAP «Crémier-fromager» contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation. Il/elle travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur. Il/elle met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

### FORMATION

#### >> Pré-requis et durée :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un Bac.

Durée totale : 840 Heures

Nombre d'heures à l'ESM :

1<sup>ère</sup> année : 420h

2<sup>ème</sup> année : 420h

#### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

#### >> Contenu de la formation :

##### Domaine Général

- Français
- Ouverture sur le monde
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Education Physique et Sportive (EPS)

##### Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie.
- PSE
- Environnement de l'entreprise.

#### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation et en entreprise, passage de l'examen et à l'issue de la formation.

#### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

#### Lieu de la formation

**ECOLE SUPERIEURE DES METIERS**

Chemin de la Pyramide - BP 25 31501 Muret cedex 1

Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60