

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 :

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.

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.

AUTONOMIE RESPONSABILITE

Travailler sous la responsabilité directe de l'encadrement (Directeur/trice, Responsable d'entreprise, Chef d'équipe)

COMPETENCE SPECIFIQUE :

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.

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.

UTILISATION ET ENTRETIEN DES MATERIELS


Assurer l'entretien, la maintenance et la mise en état des matériels et équipements de l'entreprise.

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

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	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir moins de 30 ans • Avoir min 15 ans et terminé la 3^{ème} 	PUBLICS CONCERNES	<p>Toutes personnes souhaitant acquérir des compétences dans le domaine du commerce des produits laitiers transformés.</p>
DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION	<p>Formation en 2 ans</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	 <p>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.</p>
LIEU DE FORMATION	<p>Campus Provence Verte UFA Provence Verte 125 chemin du Prugnon 83 470 St Maximin la Ste Baume</p>	MODALITE ET DELAI D'ACCES	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Demande d'inscription de mars à septembre, sur entretien. ➤ Aide à la recherche d'entreprise pour le contrat d'apprentissage.
FINANCEMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Formation prise en charge par l'OPCO • Salaire payé par l'entreprise 		

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

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. BOURGEOIS
Commerce, chef d'œuvre et vie de classe	7	84	161	Mme CARTIER
Crémier/ Fromager	8	96	184	Mme KALOUDJIAN, M. GOT, Mme DOMATO, M. MAURER
Informatique et mathématiques	3	36	69	M. LORRAIN
PSE et Physique-chimie	4	48	92	M. PAILLE
Hist. / Géo/ ESC et Economie	4	48	92	Mme ROBERT-RABAT
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.

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

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.

NOUVELLE FORMATION

Taux de réussite	2023	2022	2021	Taux de poursuite d'étude	2023	2022	2021
	85,71 %						
Taux de rupture	2023	2022	2021	Taux d'emploi	2023	2022	2021
	30 %						

Suite de parcours et débouchés

Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie

POURSUIITE D'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)



PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |