

CAP - CREMIER FROMAGER

En apprentissage – 2^{ème} année – BONNEVILLE

LYCÉE HÔTELIER
François Bise
BONNEVILLE

FICHE APPRENTISSAGE 2024 - 2025

OBJECTIFS

Obtention du **CAP - Crémier fromager**

Sous l'autorité d'un responsable :

- Contribuer à la préparation et la valorisation des produits laitiers
- Participer à leur commercialisation
- Travailler dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité (conformément à la législation en vigueur)

CONTENUS

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

- Gérer les produits de la réception au stockage
- Assurer le suivi des produits stockés
- Veiller à la qualité des produits
- Gérer son temps et organiser son travail
- Réaliser des prestations en amont de la commercialisation
- Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières/fromagères

Commercialisation des fromages et des produits laitiers

- Garantir la salubrité de l'espace de vente
- Aménager l'espace de vente
- Vendre des fromages et produits laitiers

Matières générales

PRÉ-REQUIS

Répondre aux critères d'éligibilité au contrat d'apprentissage

Avoir validé une première année en CAP du même domaine.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier et entretien

PUBLIC

Jeunes sous statut scolaire ou apprenti en continuité de parcours

Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Rythme hebdomadaire : **35 h**
- Nombre de participants : **3 maximum**
- **Présentiel** en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
- Formation individualisée accompagnée
- Formation pratique en atelier ou en situation de travail
- Groupe en mixité de public

INTERVENANTS

Enseignants titulaires de l'Education Nationale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Dossier Professionnel
- Épreuves pour chaque bloc de compétences
- La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

VALIDATION

- Niveau 3 (CAP, BEP)
- **RNCP : 37533**
- Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et des Sports
- Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences selon le référentiel

TARIF

Selon le niveau de prise en charge des contrats d'apprentissage [cf. référentiels dédiés]

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
 - Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO ou l'entreprise d'après les modalités des branches professionnelles
- Nous consulter pour un parcours personnalisé sur mesure

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

DURÉE INDICATIVE

Durée totale maximale : **1607 h / an**

En centre : **400 h**

En entreprise : **1207 h**

Cette durée est ajustable en fonction des dispenses d'examen



DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an en septembre

DATES PRÉVISIONNELLES

Du **02/09/2024** au **30/06/2025**

CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée François Bise – BONNEVILLE
Julien HAMAÏDE - DDFPT – **04 50 97 22 59**
ce.0740014N@ac-grenoble.fr



Le lycée est accessible aux personnes en situation de handicap

POURSUITE D'ÉTUDES

Bac pro métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial

Bac pro technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)

MÉTIERS / DEBOUCHÉS

Fromager

→ Plus d'informations

[CAP CREMIER-FROMAGER - onisep](#)

LES + DE LA FORMATION

- Taux de réussite aux examens** = **94 %**
- Taux de satisfaction* = **85.1 %**
- Taux d'insertion professionnelle* = **56%**

Source 2023

*Taux calculés sur l'ensemble des formations en apprentissage du GSHS

**Taux calculés par filière

ANNECY – ANNEMASSE - THONON LES BAINS - BONNEVILLE – CLUSES — SALLANCHES - CHAMBERY - SAINT JEAN DE MAURIEUNE

Conditions générales de vente consultables sur notre site internet www.greta-savoiehautesavoie.fr

greta-savoiehautesavoie.fr

