

# CAP - CREMIER FROMAGER

En apprentissage – 2<sup>ème</sup> année – BONNEVILLE

LYCÉE HÔTELIER  
*François Bise*

BONNEVILLE

FICHE APPRENTISSAGE 2025 - 2026

## 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 **01/09/2025** au **10/07/2026**

## CONTACTS COMMERCIAUX ET LIEUX

Lycée François Bise – BONNEVILLE  
Julien HAMAÏDE - DDFPT – 04 50 97 22 59  
[ce.0740014N@ac-grenoble.fr](mailto: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

INDICATEURS 2024

Pas d'antériorité pour cette formation