



Repères pour la formation

CAP

Crémier-fromager



Version
Août 2018

*Ce guide d'accompagnement est destiné à aider les enseignants/formateurs ; il explicite le référentiel.
Il s'adresse aux équipes pédagogiques, aux services académiques et aux inspecteurs chargés de la mise en œuvre de la formation de ce diplôme.*

Ce guide est évolutif.



SOMMAIRE



Propos introductifs

- Un diplôme souhaité par la profession
- Mot de l'Inspecteur Général
- Présentation du diplôme

3

L'implantation d'un CAP Crémier-fromager

- Ressources humaines
- Plateaux techniques

5

Référentiels des activités professionnelles et de certification

- Un référentiel construit en blocs de compétences
- Structure du référentiel

7

L'organisation pédagogique de la formation

- Horaires d'enseignement
- Suggestions d'organisation pédagogique
- Pratiques pédagogiques préconisées
- Deux lieux de formation
- Personnalisation du parcours de chaque jeune

11

La certification

- Réglementation d'examen
- Mise en œuvre du contrôle en cours de formation
- Sujets 0

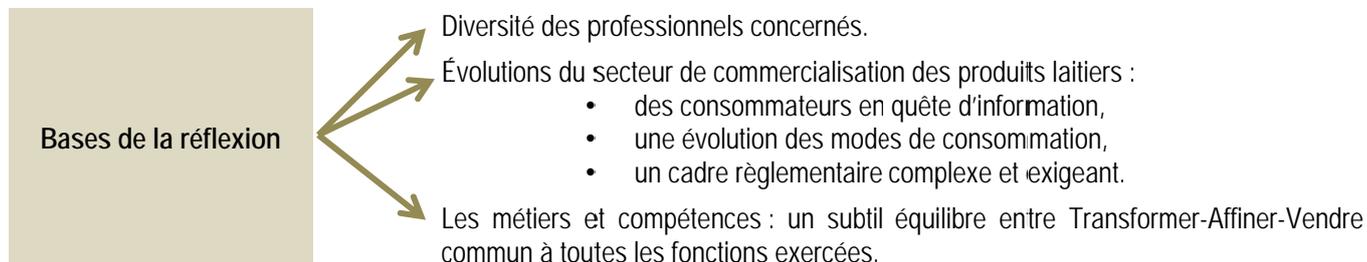
23

Annexes

31

Un diplôme souhaité par la profession

Suite à la présentation d'un rapport d'opportunité présenté par la Fédération Française des Fromagers lors de la CPC, la création d'un CAP « Crémier-fromager » a été décidée.



Mot de l'Inspecteur Général

La mise en œuvre d'un nouveau diplôme est à la fois une dynamique de partage et d'innovation. Je remercie à nouveau tous les membres du groupe de création du certificat d'aptitude professionnelle Crémier-fromager. Ils sont parvenus à écrire un référentiel qui répond parfaitement aux intentions de la profession. Ils restent impliqués dans l'accompagnement de la mise en œuvre de la formation avec motivation et conviction. Ces repères pour la formation témoignent de cette belle dynamique et ont vocation à aider et accompagner tous ceux qui s'engageront dans la formation des futurs crémiers-fromagers. Les objectifs de ce guide pour la formation sont à la fois de bien comprendre les intentions du référentiel, véritable cahier des charges de la formation et d'envisager les modalités de formation des élèves et apprentis. Il s'agit d'une création de diplôme et donc de la mise en place de nouvelles formations à la rentrée 2018. Il n'y a donc pas d'antécédent comme pour une rénovation de diplôme et beaucoup de choses sont à créer et à expérimenter. C'est à la fois un vrai défi en termes de mise en œuvre, mais aussi un beau projet de professionnalisation pour les futurs candidats. Nous comptons sur vous qui lisez ces quelques lignes pour relever ce défi collectif.

Gageons que comme les professionnels avec qui nous avons travaillé et ceux rencontrés à différentes occasions (dont plusieurs MOF), les élèves et apprentis trouveront leur vocation dans ce métier de passion et de partage. Nous comptons sur vous qui allez former et préparer les futurs candidats pour leur transmettre cette volonté de services et de qualité, en développant les compétences et la curiosité indispensables pour être à l'écoute des évolutions des produits, du métier et des modes de consommation.

Les repères pour la formation aideront à répondre au cahier des charges du référentiel du diplôme en termes de modalités pédagogiques de formation. Contrairement au référentiel, il sera actualisé régulièrement afin de prendre en compte les évolutions et les pratiques pédagogiques.

Des ressources pédagogiques sont proposées sur le site du centre de ressources nationales des métiers de l'alimentation (CRNMA). Elles seront régulièrement abondées, notamment par les ressources des formations qui seront mises en place au niveau national, académique et régional. Le CRNMA sera en lien direct avec les ressources mises à disposition par les professionnels. Nous aurons l'aide de la Fédération des Fromagers de France (FFF) et du Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL).

Je souhaite une belle aventure à ce nouveau CAP Crémier-fromager et à tous ceux qui vont le porter, inspecteurs, chefs d'établissements, directeurs délégués aux formations, professeurs et formateurs.

Dominique Catoir, IGEN groupe économie et gestion

Les membres du groupe de travail à l'origine de la création du diplôme :



- Lucette Poletti, IEN économie et gestion, académie de Reims
- Ruth Gisselbrecht, IEN SBSSA, académie de Lille
- Michel Darcq, DDFPT lycée Gustave Eiffel, Reims
- Bruno Meillat, professeur, lycée Darnet, Saint Yrieix-la-Perche
- Philippe Rochard, responsable de communication du CNIEL
- Corinne Fouchereau, fromagère à Paris
- Virginie Ormière, responsable de formation de la FFF
- Sylvie Guillot, fromagère-formatrice Centre de Formation des Produits Laitiers
- Evelyne Decourt, Dgesco, responsable de la 7ème CPC

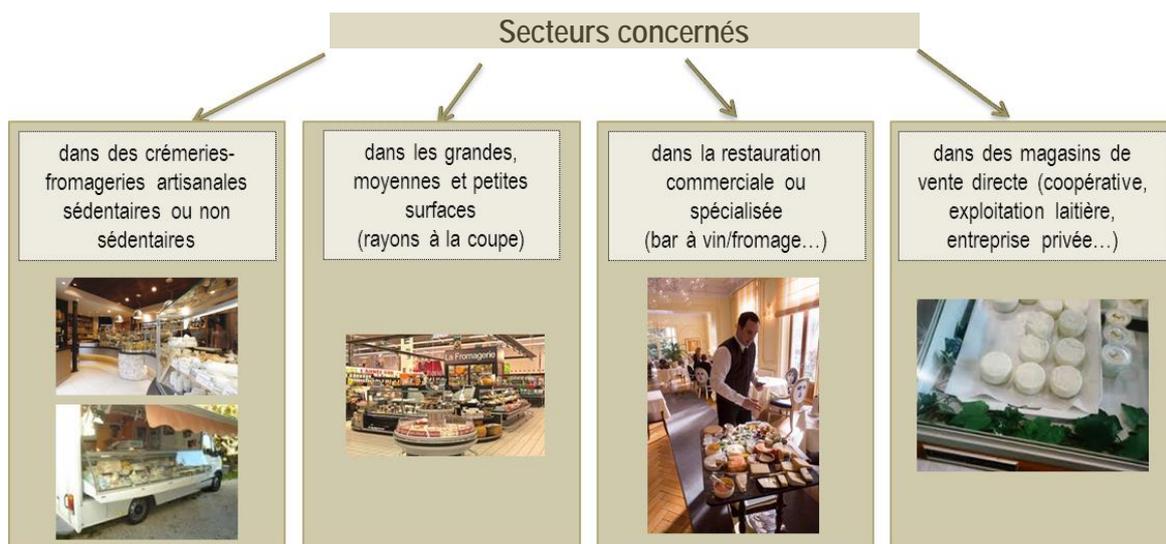
➤ Présentation du diplôme

Le CAP « Crémier-fromager » propose une formation et une certification en adéquation avec les besoins identifiés par la profession. Il offre un premier niveau de qualification pour ceux qui souhaitent accéder directement à la vie active.

Comme tous les CAP, il peut:

- ➔ se préparer en :
 - formation initiale, sous statut scolaire ou d'apprentissage, en deux ans après la classe de troisième ou en un an après un premier diplôme (CAP ou baccalauréat),
 - formation professionnelle continue,
- ➔ s'obtenir, totalement ou partiellement, par le biais de la validation des acquis de l'expérience.

Tout(e) candidat(e) au CAP « Crémier-fromager » devra être préparé(e) à l'exercice du métier dans les différents secteurs professionnels visés par le référentiel.



Le CAP s'appuie sur les axes du métier qui résulte d'un subtil équilibre entre Transformer - Affiner - Vendre :

➔ Transformer - Affiner : une composante importante du métier

L'enquête conduite par la FNDPL en 2013, destinée à explorer les différentes activités de transformation des Crémiers-fromagers, montre la répartition et la part importante de ces actions dans le métier (Nombre de répondants : 572) :

- Réalisation de plateaux de fromages..... 92%
- Préparation à base de produits laitiers et fromagers..... 73%
- Soins sur les fromages 69%
- Réalisation de buffets 53%
- Fabrication (produits traiteurs à base de fromage, yaourts, fromage)..... 25%

➔ Vendre : au cœur de l'acte de vendre, la relation client

Même si les activités de transformation, de mise en place, de gestion des stocks et d'encaissement, sont très présentes, la vente servie repose essentiellement sur l'accueil, le conseil au client : être souriant, attentif à ses besoins, savoir parler des produits, proposer une vente additionnelle, avoir le souci de sa fidélisation sont des compétences essentielles.

Extraits du rapport d'opportunité réalisé par la FDPEL





L'implantation d'un CAP « Crémier- fromager »

Afin de garantir la qualité de la formation et son adéquation avec les exigences du référentiel, l'établissement (lycée ou centre de formation d'apprentis) proposant un CAP « Crémier-fromager » doit intégrer la formation dans un projet pédagogique adapté à la structure de l'établissement et à son environnement. Il convient également d'être vigilant à l'équilibre attendu du budget en envisageant, au regard du coût de la matière d'œuvre nécessaire, des modalités de commercialisation.

Profil des élèves accueillis : cette formation est de niveau V ; elle nécessite en conséquence un niveau de maîtrise du socle de compétences (niveau 3^{ème}). Les jeunes doivent également témoigner des savoir-être attendus par la profession et d'aptitudes requises pour s'orienter vers cette formation (habileté manuelle, curiosité, bases arithmétiques, repères géographiques...).

➤ Ressources humaines

L'enseignement du domaine professionnel doit être confié à une équipe pédagogique, maîtrisant l'ensemble des compétences et des savoirs associés ciblés par le référentiel, composée de :



- ▶ un professeur de spécialité (pour le cœur de métier),
- ▶ un professeur de biotechnologie (pour les sciences appliquées),
- ▶ un professeur d'économie et gestion (pour la gestion appliquée).

Lycées : le professeur de spécialité peut être affecté sur un poste P8520 « Hôtellerie-Restauration, option Services et Commercialisation » éventuellement étiqueté au niveau académique d'une spécialité « Fromages ». En effet, les professeurs de « Services et Commercialisation » possèdent la connaissance « produits » et maîtrisent la gestion du poste fromages en restaurant (de la réception du produit à sa commercialisation). Après une formation pour renforcer leurs compétences sur les « fromages et produits laitiers », ils sont les mieux adaptés pour prendre en charge cet enseignement spécifique.

Centres de formation d'apprentis : l'enseignement « cœur de métier » est confié à un formateur maîtrisant les compétences sur les « fromages et produits laitiers », éventuellement après une formation complémentaire.

➤ Tenue des élèves



Les élèves doivent disposer d'une tenue adaptée pour :

- la réalisation des soins et des préparations :
 - pantalon adapté,
 - 2 blouses ou tabliers,
 - équipement de protection individuelle : chaussures de sécurité, coiffe.
- la commercialisation « boutique » :
 - tablier ou blouse adapté(e) à la vente.
- la commercialisation « restaurant » :
 - tenue adaptée au restaurant soit costume, soit pantalon/chemise/tablier.

Il convient également de prévoir du petit équipement soit individuel, soit mis à disposition de chaque élève :



- couteaux spécial fromage : couteau recourbé à double pointes,
- économe,
- fils,
- lyre, cuillère,
- planche de coupe,
- sonde,
- brosses

➤ Plateaux techniques

Le lycée ou centre de formation doit disposer d'ateliers adaptés et équipés respectant les zones présentées ci-dessous.

Zones	Ateliers	Équipements et matériels nécessaires
Commercialisation	Boutique	Vitrines réfrigérées, supports de présentation Petit matériel : couteaux, lyres, fils, planches... Balance-caisse, caisse enregistreuse Poste de lavage de mains...
	Structure de restauration	Linge, vaisselle, couverts, verres, couteaux de service du fromage, plateaux, petit matériel de restauration ... Mobilier de rangement, consoles, guéridons, tables, chaises, chariot(s),...
Réception Stockage	Lieux de stockage adaptés et d'affinage	Table(s) inox Étagères (conformes à la réglementation) Chambre froide dédiée ou armoire réfrigérée Cave (hâloir) d'affinage équipée (thermomètre, hygromètre) si absence de zone adaptée Balance, thermomètre, sonde de prélèvement, matériel de soin (brosses...)... Poste de lavage de mains...
	Réserves sèches	Mobilier adapté au stockage de consommables, produits et matériel d'entretien, matières d'œuvre...
Préparation	Laboratoire de préparation et/ou cuisine	Tables inox, four, points de cuisson, points d'eau Mobilier de stockage de petit matériel Petit matériel spécifique à la préparation des fromages : couteaux, lyres, fils, planches... Petit matériel de cuisine adapté à l'élaboration de préparations laitières Poste de lavage de mains...
Plonge (incluse ou indépendante)		Lave-vaisselle Étagères (conformes à la réglementation)...
Vestiaires		Casiers, Douches, toilettes...
Spécifique	Ateliers expérimentaux	Selon la taille et l'occupation des locaux, prévoir éventuellement une salle dédiée à l'animation d'ateliers expérimentaux. Celle-ci sera équipée d'un point d'eau, d'un point de cuisson et du mobilier et matériel adaptés.

*L'implantation des locaux et le choix des équipements doivent respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

** Il est souhaitable d'équiper les ateliers d'outils pédagogiques numériques (notamment de tableaux blancs interactifs ou vidéos-projecteurs interactifs).



La structure du référentiel a été pensée de manière à :

- faciliter sa lecture et, en conséquence, son usage,
- respecter l'esprit des blocs de compétences.

Un référentiel construit en blocs des compétences

Les blocs de compétences ont été introduits par la loi du 5 mars 2014.

La loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale a notamment permis la création du compte personnel formation (CPF) et introduit la notion de bloc de compétences présentée comme une solution susceptible de sécuriser les parcours. La mission a clarifié les contours de la notion de compétence et cerné les liens entre blocs de compétences et diplômes. Elle a analysé l'opportunité d'intégrer les blocs de compétences dans les diplômes et d'envisager des modalités d'acquisition progressive de ces derniers, dans un contexte de diversité des voies d'accès et de formation tout au long de la vie.

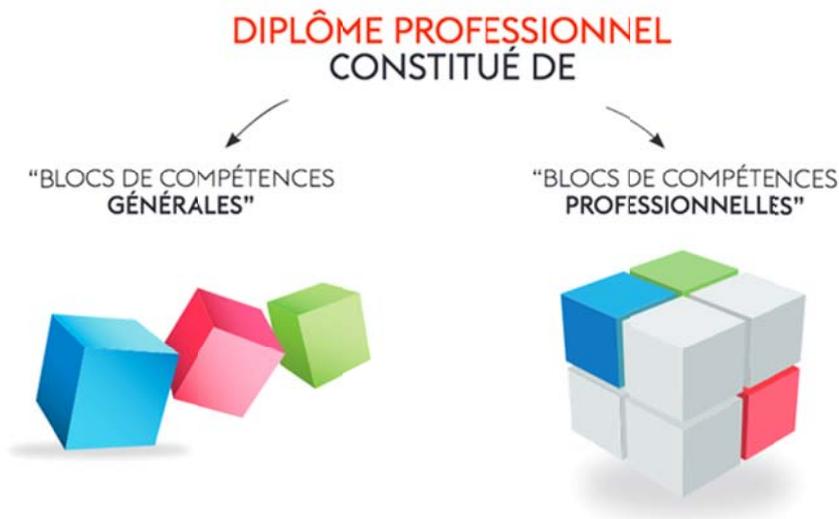
<http://www.education.gouv.fr/cid98095/l-introduction-de-blocs-de-competences-dans-les-diplomes-professionnels-rapport-igen-igaenr.html>

Textes de référence :

CAP, baccalauréat professionnel et BTS - Modalités de délivrance des attestations reconnaissant l'acquisition de blocs de compétences
NOR : MENE1624896C
Circulaire n° 2016-133 du 4-10-2016

Composition d'un diplôme

- ➔ Chaque diplôme est constitué de plusieurs blocs de compétences :

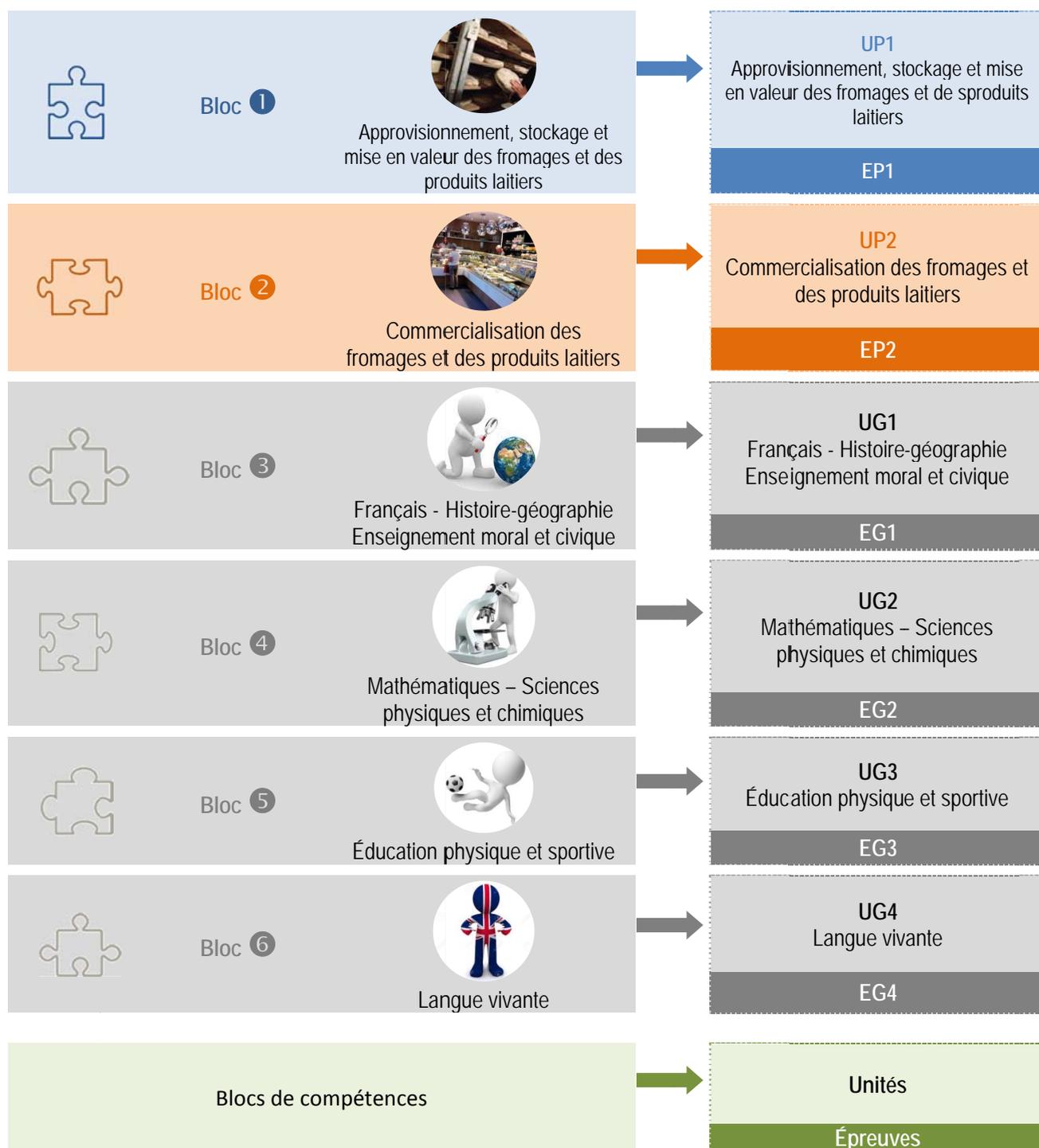


- ➔ Chaque bloc de compétences regroupe les compétences nécessaires à la réalisation d'une activité ou groupe cohérent d'activités (pôle) et correspond à une unité du diplôme.

Composition du CAP « Crémier-fromager »

- ➔ Le CAP « Crémier-fromager » est composé de 6 blocs de compétences :
 - 2 blocs de compétences « professionnelles »
 - 4 blocs de compétences « générales »

CAP « Crémier-fromager »



Pour obtenir son CAP « Crémier-fromager », le candidat doit valider les 6 blocs de compétences.
 En formation continue, il peut valider les blocs de compétences à des moments différents.

Structure du référentiel

Référentiel des activités professionnelles



Le référentiel des activités professionnelles présente le métier visé par le titulaire du CAP ainsi que ses conditions d'exercice. Les activités professionnelles sont réparties en deux pôles (Pôle 1 et Pôle 2).

Pôle 1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	
Activité professionnelle 1 - L'approvisionnement et le stockage	
Tâches	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réceptionner les produits 2. Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection 3. Entrepoiser les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés 4. Collaborer au suivi de la traçabilité des produits 5. Participer au suivi des stocks et à la prescription des besoins
Conditions d'exercice	
Moyens et ressources (informatiques ou non)	<ul style="list-style-type: none"> • Livres de commande, bons de livraison et factures • Codes, équipements et matériels de rangement, de contrôle et de stockage • Contraintes • Règles de traçabilité, guide de bonnes pratiques d'hygiène • Outil informatique
Autonomie et responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de tâches dans le cadre des consignes de travail faites par la hiérarchie • Information à la hiérarchie en cas d'incidents
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisition qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré • Conformité du rangement et du stockage • Rotation adaptée des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes • Détection des anomalies et équipement à la hiérarchie • Fiabilité du recueil des étiquettes en vue de la traçabilité • Application des règles d'hygiène et de sécurité
Activité professionnelle 2 - Les soins	
Tâches	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés 2. Détecter des défauts d'affinage
Conditions d'exercice	
Moyens et ressources (informatiques ou non)	<ul style="list-style-type: none"> • Livres, matériels, outils, équipements et matériels d'aiguage • Guide de bonnes pratiques d'hygiène • Outil informatique
Autonomie et responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomie et responsabilité dans le cadre des consignes de travail faites par la hiérarchie • Information à la hiérarchie en cas d'incidents
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat) • Application des soins conformément aux « usages et traditions » • Respect des techniques de traitement et de stockage propres à l'entreprise

Pôle 2 - Commercialisation des Fromages et des produits laitiers	
Activité professionnelle 3 - L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité	
Tâches	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entretien des locaux et des matériels 2. Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité
Conditions d'exercice	
Moyens et ressources (informatiques ou non)	<ul style="list-style-type: none"> • Livres, matériels, outils, équipements • Matériaux d'aiguage • Guide de bonnes pratiques d'hygiène • Outil informatique
Autonomie et responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomie et responsabilité dans le cadre des consignes de travail faites par la hiérarchie • Information à la hiérarchie en cas d'incidents
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> • Communication et posture adaptées au travail en équipe • Respect des procédures et des protocoles liés au poste de maîtrise sanitaire • Conformité, équilibre et harmonie de l'agencement et de la mise en place • Respect des consignes d'hygiène • Contribution à la valorisation de l'image de l'entreprise et de la profession
Activité professionnelle 4 - La commercialisation et la vente	
Tâches	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prendre en charge le client 2. Servir 3. Encadrer
Conditions d'exercice	
Moyens et ressources (informatiques ou non)	<ul style="list-style-type: none"> • Livres, matériels, logiciels, outils professionnels, équipements • Matériaux d'aiguage • Guide de bonnes pratiques d'hygiène • Outil informatique
Autonomie et responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomie et responsabilité dans le cadre des consignes de travail faites par la hiérarchie • Information à la hiérarchie en cas d'incidents
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> • Posture adaptée à l'entreprise • Maîtrise des gestes professionnels • Maîtrise des protocoles professionnels • Communication et argumentation adaptées à la situation • Organisation des ventes • Service de qualité • Contribution à la valorisation de l'image de l'entreprise et de la profession • Conformité des encadrements

Chaque pôle est décliné en activités professionnelles regroupant les différentes tâches pouvant être confiées à un titulaire du CAP.

Le Pôle 1 « Approvisionnement, stockage et mise en valeur des produits laitiers » est décliné en 4 activités professionnelles

Le Pôle 2 « Commercialisation des fromages et des produits laitiers » est décliné en 2 activités professionnelles

Tableau de mise en relation du « Référentiel des activités professionnelles » et du « Référentiel de Certification »

Activités Prof	Tâches	Compétences globales		Compétences opérationnelles	
		Pôle 1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	Pôle 2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers	Pôle 1	Pôle 2
L'approvisionnement et le stockage	T1.1 - Réceptionner les produits	C1a Gérer les produits de la réception au stockage	C1b Assurer le suivi des produits stockés	C1.1 - Contrôler la livraison	C1.7 - Répartir les produits par nature et par famille
	T1.2 - Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection			C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	
	T1.3 - Entrepoiser les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés			C1.3 - Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	
	T1.4 - Collaborer au suivi de la traçabilité des produits			C1.4 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné	
	T1.5 - Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins			C1.5 - Protéger le produit coupé et/ou entamé	
Les soins	T2.1 - Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés	C2 Veiller à la qualité de l'affinage	C3a Gérer son temps et organiser son travail	C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit	C1.8 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés
	T2.2 - Détecter des défauts d'affinage			C1.9 - Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	
Les préparations pour la commercialisation	T3.1 - Ordonnancer et organiser ses tâches	C3b Réaliser des prestations en amont de la commercialisation	C4 Assurer l'élaboration et le stockage de préparations lactées et magères	C1.10 - Enregistrer les informations recueillies sur les produits afin d'assurer leur traçabilité	C2.1 - Essuyer, brosser, retourner, froter et/ou bayer les fromages selon leur nature et leur besson en respectant les règles d'hygiène
	T3.2 - Préparer les matières d'œuvre			C1.11 - Réaliser la rotation des stocks en fonction des besoins et de la saisonnalité	
	T3.3 - Travailler les fromages de base			C1.12 - Évaluer les besoins de matière première et de consommables nécessaires	
	T3.4 - Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activité			C1.13 - Réaliser l'inventaire des produits	
L'élaboration de préparations lactées et magères	T4.1 - Fabriquer des préparations lactées/ fromagères salées et sucrées	C4 Assurer l'élaboration et le stockage de préparations lactées et magères	C4 Assurer l'élaboration et le stockage de préparations lactées et magères	C2.2 - Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité	C3.1 - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail
				C2.3 - Repérer les principaux défauts d'affinage	
				C2.4 - Communiquer avec le responsable sur l'(les) anomalie(s) constatée(s)	
				C3.2 - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette...) et/ou la mise en étalage/réassort	
				C3.3 - Quantifier les matières premières et les consommables nécessaires	
				C3.4 - Effectuer les découps des fromages et préparer les produits d'accompagnement	
				C3.5 - Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation	
				C3.6 - Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	
				C3.7 - Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits	
				C4.1 - Élaborer des préparations lactières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail	
				C4.2 - Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	
				C4.3 - Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation	
				C4.4 - Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	

Pour réaliser les tâches des différentes activités professionnelles, le candidat doit maîtriser les compétences opérationnelles regroupées en compétences globales

4 activités professionnelles

Chaque activité professionnelle est déclinée en tâches

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers			
5 L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité	T5.1 - Entretien des locaux et des matériels	C5a Garantir la salubrité de l'espace de vente	C5.1 - Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter C5.2 - Agir en respectant l'environnement
	T5.2 - Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité	C5b Aménager l'espace de vente	C5.3 - Agencer l'environnement de commercialisation C5.4 - Préparer le service du fromage en restauration C5.5 - Mettre en place et effectuer le réassort des produits - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration C5.6 - Gérer les produits non vendus en fin de service C5.7 - Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits
6 Commercialisation et le service	T6.1 - Prendre en charge la clientèle	C6 Vendre des fromages et des produits laitiers	C6.1 - Adopter la posture professionnelle selon le contexte de vente C6.2 - Accueillir la clientèle et prendre congé C6.3 - Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit C6.4 - Présenter et conseiller les produits aux clients C6.5 - Réagir de manière adaptée aux remarques et réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie C6.6 - Prendre une commande en restauration C6.7 - Participer à l'animation d'une action promotionnelle C6.8 - Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac C6.9 - Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide... C6.10 - Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation C6.11 - Gérer les encaissements

Pôle 2

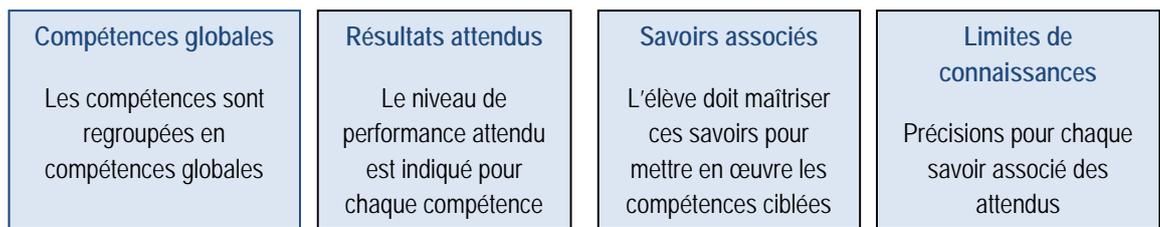
2 activités professionnelles

Pour réaliser les tâches des différentes activités professionnelles, le candidat doit maîtriser les compétences opérationnelles regroupées en compétences globales

Chaque activité professionnelle est déclinée en tâches

➔ Référentiel de certification

Une présentation facilitant la lecture et donc l'utilisation a été retenue. Toutes les informations sont réunies dans un seul tableau.



Pôle 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers				
Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Activité Professionnelle 1 L'approvisionnement et le stockage				
Compétence globale C1a Gérer les produits de la réception au stockage				
T1.1 Réceptionner les produits	C1.1 - Contrôler la livraison	Vérification sous l'autorité d'un responsable : - adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré - température des marchandises - durée de conservation Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie Application des règles d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> Les outils de contrôle de température et de poids Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison Les fournisseurs 	Identifier les différents outils de mesure et de contrôle de : - température (thermomètres : sonde, infra-rouge, puce...) - poids (balances...) et spécifier leurs usages Identifier la durée de conservation adaptée aux produits Différencier les DLC, DDM Identifier la température du produit à la réception selon sa catégorie Vérifier la conformité de la livraison à l'aide des bons de commande et de livraison Repérer les informations nécessaires liées aux fournisseurs selon l'organisation de l'entreprise
	C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	Respect des protocoles établis par le fabricant et/ou l'entreprise Collecte des informations nécessaires à la traçabilité Gestion du tri sélectif des emballages	<ul style="list-style-type: none"> Les types d'emballage et de conditionnement La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets 	Distinguer les différents types : - d'emballages utilisés pour le transport et le stockage - de conditionnement Identifier les objectifs de tri sélectif des déchets, distinguer les méthodes pour trier les déchets, appréhender la notion de recyclage
T1.2 Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection	C1.3 - Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	Sélection de l'outil approprié Coupe soignée et adaptée au produit selon la consigne donnée	<ul style="list-style-type: none"> Les outils de coupe 	Nommer les outils de coupe (couteaux, lyre, fils...) et préciser leur utilisation
	C1.4 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné	Application des règles d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> Les pratiques de coupe 	Identifier les coupes nécessaires au stockage et sélectionner la coupe adaptée selon le produit et le lieu de stockage
	C1.5 - Protéger le produit coupé et/ou entamé	Sélection adaptée de la protection selon les consignes Protection des produits	<ul style="list-style-type: none"> Le rôle de la protection et les types de protection selon le fromage 	Distinguer les types de protection et mesurer leur rôle
	C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit	Suivi de la traçabilité Indication de la date de coupe	<ul style="list-style-type: none"> La traçabilité 	Définir l'obligation de traçabilité au moment du stockage et la situer dans le « circuit de vie » du produit



Horaires d'enseignement

Grille horaire

Il convient de se référer à la grille horaire correspondant aux CAP avec 14 semaines de PFMP (arrêté du 12 juin 2015).

B.O. Bulletin officiel spécial n° 6 du 25 juin 2015

Annexe 2 - Durée de la période de formation en milieu professionnel : 14 semaines

Enseignements obligatoires	Première année					Deuxième année					Cycle
	Horaire annuel sur 29 semaines					Horaire annuel sur 26 semaines					
	Total	dont en classe entière	dont en groupe à effectif réduit (*)	dont participation aux PPCP (**)	Horaire hebdomadaire indicatif	Total	dont en classe entière	dont en groupe à effectif réduit (*)	dont participation aux PPCP (**)	Horaire hebdomadaire indicatif	Horaire global sur 55 semaines
Français, histoire-géographie	101,5	43,5	43,5	14,5	3,5 (1,5+1,5+0,5)(b)	91	26	52	13(a)	3,5 (1+2+0,5) (b)	192,5
Enseignement moral et civique	14,5	0	14,5		0,5(0+0,5)	13	0	13		0,5(0+0,5)(c)	27,5
Mathématiques - sciences (1)	101,5	43,5	58	À définir	3,5 (1,5+2)	91	39	52	À définir	3,5 (1,5+2)	192,5
Langue vivante	58	29	29	À définir	2 (1+1)	52	26	26	À définir	2 (1+1)	110
Arts appliqués et cultures artistiques	58	29	29	À définir	2 (1+1)	52	26	26	À définir	2 (1+1)	110
Education physique et sportive	72,5	72,5	0	Possible	2,5	65	65	0	Possible	2,5	137,5
Prévention santé environnement	29	0	29	À définir	1 (0+1)	39	13	26	À définir	1,5 (0,5+1)	68
Enseignement technologique et professionnel	522	87	391,5	43,5	18 (3+13,5+1,5) (b)	442	78	312	52	17 (3+12+2) (b)	964
Total	957				33	845				32,5	1802
dont - Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel				87 (0+87)					104 (0+104)		
Aide individualisée (2)	29				1						
Enseignements facultatifs											
Atelier d'expression artistique	58	58	0		2	52	52	0		2	110
Atelier d'éducation physique et sportive	58	58	0		2	52	52	0		2	110
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines					7 semaines					14 semaines

Suggestions d'organisation pédagogique

Répartition des enseignements professionnels

Il est préconisé de répartir sur la semaine ces enseignements (cœur de métier, gestion appliquée et sciences appliquées) sur quatre « séances » professionnelles.

Proposition de répartition horaire hebdomadaire de l'enseignement professionnel (cœur de métier, gestion appliquée et sciences appliquées)		
Séances professionnelles (sous forme d'ateliers expérimentaux/technologie et travaux pratiques)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
GESTION DES PRODUITS ① et ②	4 heures	2,5 heures
Approvisionnement, stockage et soins des fromages PREPARATIONS LAITIÈRES ④	4 heures	3 heures
Élaboration de recettes à base de produits laitiers VALORISATION ET COMMERCIALISATION EN BOUTIQUE ③	5,5 heures	6,5 heures
Préparations pour la commercialisation ⑤ et ⑥ Organisation de l'espace de commercialisation, commercialisation et service	3 heures	3 heures
GESTION DU POSTE FROMAGES EN RESTAURANT ③	3 heures	3 heures
Préparations pour la commercialisation ⑤ et ⑥ Organisation de l'espace de commercialisation, commercialisation et service	1,5 heure	2 heures
PPCP	1,5 heure	2 heures

➤ Aménagement de la semaine

Pour une bonne gestion des produits, il convient d'être vigilant à l'ordre des séances sur la semaine.

Quelques suggestions :

Exemple 1 :



Exemple 2 :



Exemple 3 :



Chaque établissement adapte la répartition selon ses spécificités d'organisation :

- réception des produits,
- disponibilité des plateaux techniques (restaurant, espace de valorisation/boutique, espace de production, réserve/cave...)
- complémentarité des activités entre 1^{ère} et 2^{ème} années de formation,
- ...

➤ Des préconisations pour une organisation de l'enseignement

Les enseignements de sciences appliquées et de gestion appliquée se font lors des séances professionnelles définies précédemment selon la répartition des compétences et des savoirs associés au sein de l'équipe pédagogique et en lien avec les thématiques abordées.

Répartition des enseignements

La répartition ci-dessous n'est proposée qu'à titre d'exemple. Chaque équipe pédagogique peut envisager une répartition différente selon les compétences de chaque enseignant.

Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers				
Activité Professionnelle ① L'approvisionnement et le stockage				
Compétences	Savoirs associés	Tk	GA	SA
C1.1 Contrôler la livraison	Les outils de contrôle de température et de poids			
	Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits			
	Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison			
	Les fournisseurs			
C1.2 Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	Les types d'emballage et de conditionnement			
	La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets			
C1.3 Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	Les outils de coupe			
C1.4 Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné	Les pratiques de coupe			
C1.5 Protéger le produit coupé et/ou entamé	Le rôle de la protection et les types de protection selon le fromage			
C1.6 Effectuer la traçabilité du produit	La traçabilité			
	Les différentes catégories de produits laitiers : les ultra-frais, les fromages et leur famille, autres			
	Les produits annexes : les œufs, les produits d'accompagnement, autres			
C1.7 Répartir les produits par nature et par famille	Les produits biologiques			
	Les lieux, matériels et équipements de stockage			
	Les conditions de stockage des différents produits			
C1.8 Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	Le respect de la chaîne du froid			
	La prévention des risques liés à l'activité physique			
C1.9 Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	Les données de traçabilité			
C1.10 Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	La conservation et classement des données			
C1.11 Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité	Les documents de gestion des stocks (tout support) : tableau de bord...			
	Le calendrier : de saisonnalité des fromages et autres produits laitiers, des événements déclencheurs de vente			
C1.12 Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle	Les inventaires physiques et comptables			
C1.13 Réaliser un inventaire des produits				

Activité Professionnelle ② Les soins	
C2.1 Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	La fabrication et l'évolution des fromages Les soins appropriés du fromage
C2.2 Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité	L'influence des micro-organismes au cours de la fabrication des fromages et de leur évolution L'incidence des conditions de stockage sur l'évolution du fromage La manipulation des fromages
C2.3 Repérer les principaux défauts d'affinage	La perception visuelle, olfactive et gustative des fromages Les indicateurs d'anomalies
C2.4 Communiquer avec le responsable sur l'(les) anomalie(s) constatée(s)	Les liens hiérarchiques et fonctionnels La communication interne : les règles de politesse, le respect d'autrui, les registres de langage, le langage verbal et non verbal Le règlement intérieur

Activité Professionnelle ③ Les préparations pour la commercialisation	
C3.1 Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail	La fiche technique Les règles d'hygiène et de sécurité Les matériels, outillages et équipements utilisés dans la profession
C3.2 Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette...) et/ou la mise en étalage/réassort	Les modalités de gestion des besoins et des commandes clients selon la structure Les supports possibles de prise de commande client selon le secteur d'activités et la structure La connaissance des produits afin de répondre aux besoins identifiés du client Les principes de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un chariot, d'une assiette (ou planche) de fromages... Les principes de base sur la réalisation des vitrines
C3.3 Quantifier les matières premières et les consommables nécessaires	Les unités de mesure de masse et volume Les différentes coupes du fromage
C3.4 Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement	Le choix et l'utilisation de l'outil de manière professionnelle Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la coupe
C3.5 Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation	La transformation des produits
C3.6 Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	La présentation et/ou le dressage des fromages en crèmerie-fromagerie, grandes, moyennes et petites surfaces, restauration, magasins de vente directe Les secteurs d'activité La législation liée à l'étiquetage
C3.7 Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits	La traçabilité des produits et des préparations

Activité Professionnelle ④ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers	
C4.1 Élaborer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail	Les spécialités laitières et fromagères Les PAI (produits alimentaires intermédiaires) Les transformations physico-chimiques des constituants alimentaires
C4.2 Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	Les procédés de refroidissement des produits élaborés La maîtrise des risques sanitaires Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
C4.3 Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation	L'étiquetage des produits élaborés
C4.4 Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	Les températures de conservation des produits fabriqués

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers	
Activité Professionnelle ① L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité	
C5.1 Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter	Le PMS (plan de maîtrise sanitaire) Le matériel d'entretien Les produits de nettoyage et de désinfection
C5.2 Agir en respectant l'environnement	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement
C5.3 Agencer l'environnement de commercialisation	Les locaux Les matériels, mobiliers et équipements Les facteurs d'ambiance Les préconisations générales d'agencement
C5.4 Préparer le service du fromage en restauration	Les différents concepts de restauration Les différents types de service du fromage en restauration Le matériel de service selon le concept de restauration La manière de dresser une table selon les règles de l'art
C5.5 Mettre en place et effectuer le réassort des produits : - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration	Les recommandations pour l'exposition des produits
C5.6 Gérer les produits non vendus en fin de service	La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers
C5.7 Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits	La réglementation en matière d'information du consommateur

Activité Professionnelle ● La commercialisation et le service

C6.1 Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné	Les différents secteurs d'activité			
	La posture professionnelle			
C6.2 Accueillir la clientèle et prendre congé	La clientèle et le marché de l'entreprise			
	Les principales règles de communication			
C6.3 Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit	Les méthodes d'accueil et de prise de congé			
C6.4 Présenter et conseiller les produits aux clients	L'analyse sensorielle			
	Les caractéristiques des fromages et produits laitiers			
	L'argumentation commerciale			
	Les accords fromages et vins, pains et autres produits d'accompagnement			
	La vente additionnelle			
C6.5 Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie	Les nouvelles tendances de consommation du fromage			
C6.6 Prendre une commande en restauration	Les types de remarques et de réclamations.			
C6.7 Participer à l'animation d'une action promotionnelle	Les moyens de prise de commande en restauration			
	Les types d'animation promotionnelle et leurs finalités			
C6.8 Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac	La politique commerciale de l'entreprise			
	La fidélisation de la clientèle			
	Les outils et les matériels de coupe, tranche, râpe et conditionnement			
	Les pratiques de coupe, de portionnage et de conditionnement des produits adaptées à la vente			
C6.9 Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide...	Les matériels de pesée			
	Les emballages			
C6.10 Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation	Les pratiques de découpe			
	Les méthodes de service			
	Les règles de service			
	Le dressage d'une assiette			
	Le prix de revient et de vente d'une assiette de fromages			
	L'ordre de dégustation des fromages			
	Les matériels de caisse			
C6.11 Gérer les encaissements	Le ticket de caisse et la facture			
	La TVA			
	Les différents moyens de paiement			

➤ Pratiques pédagogiques préconisées

➤ Modalités pédagogiques :

Il est nécessaire de positionner l'apprenant dans une démarche de réflexion afin de favoriser la compréhension et la mémorisation des gestes et savoirs professionnels attendus dans l'exercice du métier de Crémier-fromager.

Les enseignants des différentes disciplines du domaine professionnel (cœur de métier, gestion appliquée et sciences appliquées) proposent des séances pédagogiques sous différentes formes : atelier expérimental/technologie, travaux pratiques/technologie, gestion appliquée et sciences appliquées.



Ateliers expérimentaux / Technologie (AE-TK)

L'atelier expérimental place l'élève/l'apprenti en situation de découverte, d'analyse, et selon le cas, d'expérimentation. Des temps d'apports technologiques et de synthèse rythment la séance.

Chaque atelier expérimental vise une voire plusieurs compétences opérationnelles du référentiel de certification. Ainsi, chacune des compétences sera traitée par la démarche expérimentale. Il est judicieux d'aborder une compétence opérationnelle dans toute sa diversité de mise en œuvre en positionnant l'élève dans des situations professionnelles différentes. L'apprentissage de certaines compétences peut ainsi nécessiter quelques subdivisions permettant de travailler ces compétences selon des niveaux d'exigence évolutifs et des conditions d'exercice diversifiées. Ainsi, selon la nature de la compétence, une à plusieurs séances d'atelier expérimental peuvent être nécessaires et ce, dans des temps différents de la formation si besoin.

Les savoirs associés sont abordés en lien avec les compétences travaillées et ne font pas l'objet d'un enseignement théorique spécifique. Ils peuvent être abordés à des moments jugés pertinents lorsqu'ils sont nécessaires pour mettre en œuvre ou comprendre les expérimentations réalisées. Par ailleurs, il est utile de proposer des temps de synthèse pour consolider les savoirs ainsi approchés et vérifier les acquis de chaque élève, de même l'enseignant retiendra le moment jugé le plus opportun à savoir au début, en cours ou en fin de séance.

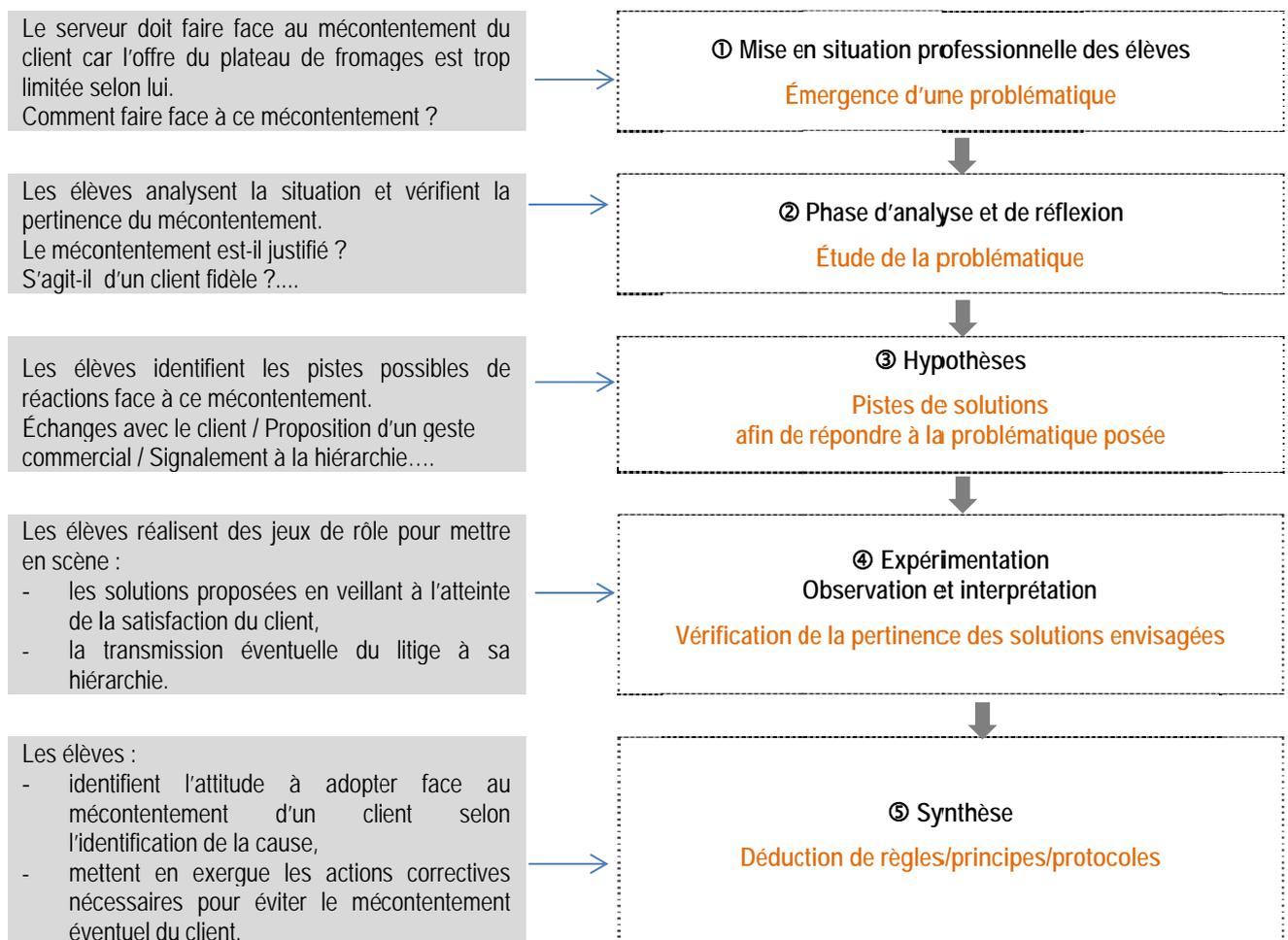


Confucius

« J'entends et j'oublie. Je vois et je me souviens. Je fais et je comprends. »

Exemple 1 :

- Objectif de la séance d'AE - TK retenu par l'enseignant : « *Compétence C6.5 - Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie* ».
- Savoirs associés : « *Les types de remarques et de réclamations* » / Limites de connaissances : « *Mesurer l'importance de l'observation et identifier le comportement à adopter* ».
- Déroulé de la séance :

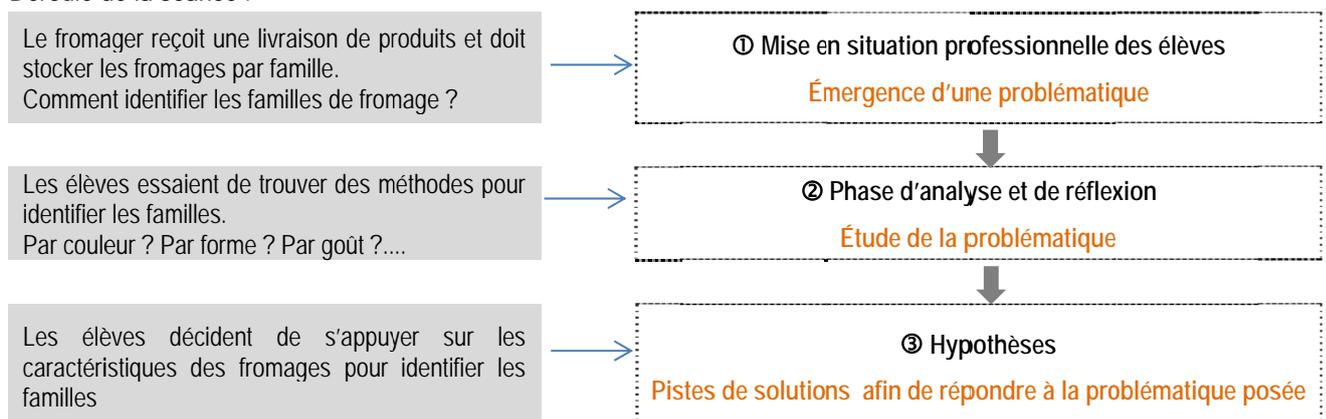


Les savoirs associés sont abordés à des moments clefs de la séance :

- pour aider à la compréhension de la situation professionnelle et/ou des expérimentations,
- sous forme de synthèse s'ils découlent des expérimentations menées lors de la phase d'analyse et d'interprétation,
- en complément de la séance en lien avec le thème abordé.

Exemple 2 :

- Objectif de la séance d'AE retenu par l'enseignant : « *Compétence C1.7 – Répartir les produits par nature et par famille* »
- Savoirs Associés : « *Les différentes catégories de produits laitiers : les fromages et leurs familles* » / Limites de connaissances : « *Différencier les familles de fromage* ».
- Déroulé de la séance :



Les élèves analysent les fromages : analyse organoleptique, étude de l'étiquette... et proposent différentes classifications possibles (forme, couleur, région, lait, nature de la pâte, de la croûte...) La classification des fromages selon les caractéristiques de la pâte et de la croûte apparaît la plus appropriée pour une bonne gestion du stockage.

Les élèves identifient les différentes familles de fromage et leurs caractéristiques.

④ Expérimentation
Observation et interprétation
Vérification de la pertinence des solutions envisagées

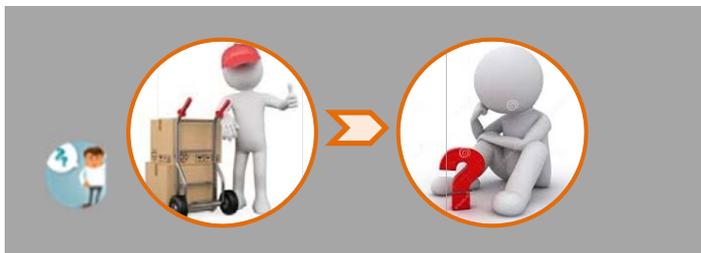
⑤ Synthèse
Déduction de règles/principes/protocoles



Les savoirs associés sont abordés à des moments clés de la séance :

- pour aider à la compréhension de la situation professionnelle et/ou des expérimentations,
- sous forme de synthèse s'ils découlent des expérimentations menées lors de la phase d'analyse et d'interprétation,
- en complément de la séance en lien avec le thème abordé.

La démarche emprunte donc au modèle scientifique :



① Mise en situation professionnelle des élèves
Émergence d'une problématique

Les élèves sont positionnés en situation professionnelle. Ils rencontrent une problématique et sont invités à y répondre.

Ce que je cherche...



② Phase d'analyse et de réflexion
Étude de la problématique

Les élèves analysent alors cette problématique.

Ce que j'analyse...



③ Hypothèses
Pistes de solutions afin de répondre à la problématique posée

Ils émettent diverses hypothèses permettant de répondre à cette problématique ou la justifiant.

Ce que je pense... et veux vérifier



④ Expérimentation
Observation et interprétation
Vérification de la pertinence des solutions envisagées

Pour vérifier les hypothèses émises, les élèves réalisent des expérimentations, observent les résultats obtenus et analysent ces résultats.

Ce que je fais, ce que j'observe et ce que je peux en dire ...



⑤ Synthèse
Déduction de règles/principes/protocoles

Des conclusions sont tirées des résultats obtenus. Il convient de réaliser une synthèse.

Ce que j'en déduis et ce que je retiens...



Travaux pratiques / Technologie

Les **travaux pratiques** placent l'élève/l'apprenti dans des conditions proches de l'entreprise. Ces séances s'inscrivent dans les situations professionnelles prévues lors des différents enseignements. Elles permettent de consolider les compétences opérationnelles travaillées en atelier expérimental et de les compléter, si besoin, en positionnant l'élève/l'apprenti en situation réelle de travail et proche de la réalité professionnelle.

L'élève/l'apprenti a ainsi l'occasion de mettre en œuvre les compétences visées dans différentes situations professionnelles.



La démarche de ces séances facilite et permet :

- ➔ un renforcement du positionnement de l'élève/apprenti en le mettant en activité et en proposant un ancrage des connaissances acquises,
- ➔ le développement de l'autonomie de chaque jeune en stimulant sa prise d'initiative,
- ➔ une personnalisation du parcours de chaque apprenant de par la tâche confiée, des compétences travaillées mais également par l'accompagnement qui lui est proposé.

La qualité et l'efficacité de la situation d'apprentissage en travaux pratiques dépendent :

- de la qualité de la préparation en amont des professeurs/formateurs qui sélectionnent les tâches confiées au regard des compétences ciblées et apportent les éventuels savoirs associés nécessaires à la mise en œuvre de la compétence travaillée,
- des modalités d'évaluation prévues ; il est important de positionner dès que possible le jeune en situation d'auto-évaluation afin qu'il puisse mesurer son niveau de maîtrise des compétences mises en œuvre et envisager les pistes de travail pour renforcer les compétences fragiles.

Comme pour les séances d'atelier expérimental / technologie, des temps de synthèse peuvent rythmer la séance. Les savoirs associés sont abordés à des moments clés de la séance :

- pour aider à la compréhension de la situation professionnelle et/ou du travail confié,
- sous forme de synthèse en dégagant des concepts, des principes, des protocoles, des règles applicables,
- en complément de la séance en lien avec le thème abordé.

➔ Les différents enseignements

Ces séances pédagogiques permettent de travailler les compétences (et les savoirs associés) des activités professionnelles

Enseignements	Horaires	Ces séances pédagogiques permettent de travailler les compétences (et les savoirs associés) des activités professionnelles	Observations
GP Gestion des produits	4 heures en 1 ^{ère} année 2,5 heures en 2 ^{ème} année	<ol style="list-style-type: none"> 1 L'approvisionnement et le stockage 2 Les soins 	<ul style="list-style-type: none"> • en salle d'atelier expérimental • sur les lieux de stockage et d'affinage • en réserve sèche
PL Préparations laitières	4 heures en 1 ^{ère} année 3 heures en 2 ^{ème} année)	<ol style="list-style-type: none"> 4 Élaboration de recettes à base de produits laitiers 	<ul style="list-style-type: none"> • en salle d'atelier expérimental • en laboratoire de préparation / cuisine
VCB Valorisation et commercialisation en boutique	5,5 heures en 1 ^{ère} année 6,5 heures en 2 ^{ème} année	<ol style="list-style-type: none"> 3 Préparations pour la commercialisation 5 Organisation de l'espace de commercialisation 6 Commercialisation et service 	<ul style="list-style-type: none"> • en salle d'atelier expérimental • dans l'espace de valorisation des produits
GPFR Gestion du poste fromages en restaurant	3 heures en 1 ^{ère} année 3 heures en 2 ^{ème} année	<ol style="list-style-type: none"> 3 Préparations pour la commercialisation 5 Organisation de l'espace de commercialisation 6 Commercialisation et service 	<ul style="list-style-type: none"> • en salle d'atelier expérimental • en espace de restauration, restaurant pédagogique

Ces enseignements se déroulent sous la forme de travaux pratiques/technologie et ateliers expérimentaux / technologie.

➔ Un travail en équipe pédagogique et l'élaboration d'une stratégie pédagogique commune



Les trois enseignants du domaine professionnel (cœur de métier, gestion appliquée et sciences appliquées) doivent élaborer conjointement le parcours de formation sur deux ans. Ils doivent construire les situations d'apprentissage permettant de travailler et évaluer l'ensemble des compétences du référentiel.

1

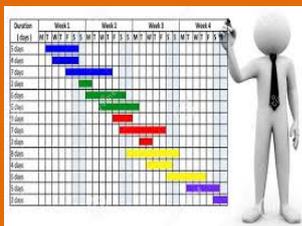


Positionnement de chaque enseignement

Les trois enseignants :

- ciblent les compétences du référentiel et leurs savoirs associés en lien avec leur enseignement.
- Chaque compétence peut être abordée par :
 - o l'enseignant « cœur de métier »,
 - o les enseignants « cœur de métier » et « gestion appliquée »,
 - o les enseignants « cœur de métier » et « sciences appliquées »,
 - o les enseignants « cœur de métier », « gestion appliquée » et « sciences appliquées ».
- associent les modalités pédagogiques adaptées : GP/PL/VCB/GPFR (cf page 17).

2



Élaboration du calendrier de formation

Les trois enseignants établissent conjointement un calendrier de formation ; pour cela, ils :

- ciblent les compétences à travailler en 1^{ère} et/ou 2^{ème} année de formation,
- intègrent les temps de formation en centre et en milieu professionnel,
- programment les moments pédagogiques spécifiques inhérents à l'activité de l'établissement, aux manifestations locales ou nationales (salon de l'agriculture...), aux projets éventuels de l'équipe...

3



Planification des apprentissages

Pour chaque année de formation, les trois enseignants planifient les apprentissages en veillant à :

- répartir les apprentissages sur l'année,
- établir une progression des niveaux de compétence visés (prévision de la progressivité dans le niveau de maîtrise attendue pour chaque compétence),
- programmer les temps et moyens d'évaluation formative et/ou certificative en respectant la réglementation d'examen,
- répartir les apprentissages entre les deux lieux de formation (centre de formation et milieu professionnel).

4



Programmation des séances pédagogiques

Les trois enseignants programment les séances pédagogiques pour l'année ; pour cela, ils :

- identifient les activités et les tâches à proposer selon les compétences ciblées en veillant à l'équilibre nécessaire entre situation d'apprentissage et réalité professionnelle,
- conçoivent des séances pédagogiques en lien avec les modalités pédagogiques préconisées (atelier expérimental/technologie et travaux pratiques /technologie) et les différents enseignements (GP/PL/VCB/GPFR),
- ciblent les savoirs associés à aborder en lien avec les compétences travaillées.



Points de vigilance

Toutes les compétences et tous les savoirs associés du référentiel doivent être abordés.

L'élève doit être positionné en situation d'analyse, de méthode et d'organisation pour réaliser les tâches demandées en lien avec les situations professionnelles proposées afin de faciliter son acquisition des méthodologies fondamentales et de renforcer son niveau d'autonomie attendue pour un jeune de CAP.

Conseils

Les enseignants doivent investir la liberté pédagogique qui leur est donnée.

L'équipe pédagogique doit ajuster la progression établie dès que nécessaire.

• Proposition de documents d'aide

Étape 1

Les trois enseignants ciblent les compétences du référentiel et leurs savoirs associés en lien avec leur enseignement :

- « Cœur de métier »
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

Document proposé en annexe 1

Répartition des enseignements par discipline et modalités pédagogiques					
Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers					
Compétences	Savoirs associés	Disciplines			
		Th	GA	SA	PL
C1.1 Contrôler la livraison	Les outils de contrôle de température et de poids Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison Les horaires				
C1.2 Réaliser l'emballage de transport, déconditionner les produits et réemballer et traiter les déchets	Les types d'emballage et de conditionnement La réglementation en vigueur pour le réemballage des produits Les outils de coupe				
C1.3 Réaliser l'étiquetage des produits	Les différents types de produits laitiers Les différents types de produits laitiers : les ultra-fraîches, les fromages et leur famille, autres Les produits aromatisés, les œufs, les produits d'accompagnement, autres Les produits biologiques				
C1.4 Couper avec soin et sécurité à l'aide d'outils adaptés	Les outils, matériels et équipements de stockage Les conditions de stockage des différents produits Le respect de la chaîne du froid La prévention des risques liés à l'accès physique				
C1.5 Préparer le produit coupé et/ou emballé	Les documents de gestion des stocks (bon de commande, tableau de bord...) Le calendrier de commande des fromages et autres produits laitiers, des éléments d'accompagnement et de service				
C1.6 Réaliser un inventaire des produits	Les inventaires physiques et comptables				
C1.7 Répartir les produits par nature et par famille	La fabrication et l'emballage des fromages Les savoirs associés au fromage				
C1.8 Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	L'efficacité des micro-organismes en cours de fabrication des fromages et de leur évolution L'importance des conditions de stockage sur l'évolution du fromage La manipulation des fromages Les indicateurs d'expiration				
C1.9 Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	Les données de traçabilité				
C1.10 Engager les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	La conservation et classement des données				
C1.11 Réaliser le réapprovisionnement des stocks en fonction des données et de la réglementation	Les documents de gestion des stocks (bon de commande, tableau de bord...) Le calendrier de commande des fromages et autres produits laitiers, des éléments d'accompagnement et de service				
C1.12 Couper les fromages de manière régulière ou occasionnelle	Le calendrier de commande des fromages et autres produits laitiers, des éléments d'accompagnement et de service				
C1.14 Réaliser un inventaire des produits	Les inventaires physiques et comptables				
C1.15 Essayer, tester, reformuler, tester et/ou passer les fromages selon leur nature et leur saison en respectant les règles d'hygiène	La fabrication et l'emballage des fromages Les savoirs associés au fromage				
C2.2 Déposer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat attendu	L'efficacité des micro-organismes en cours de fabrication des fromages et de leur évolution L'importance des conditions de stockage sur l'évolution du fromage La manipulation des fromages Les indicateurs d'expiration				
C2.3 Réparer les principaux défauts d'affinage	La manipulation des fromages Les indicateurs d'expiration				
C2.4 Communiquer avec le responsable de l'écou (amont/écou) commercial	La communication interne, les règles de politesse, le respect d'autrui, les règles de langage, le langage utilisé en son métier Le règlement intérieur				
C2.5 Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation	La transformation des produits				
C3.1 Préparer ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	La réglementation des produits La présentation et/ou le dressage des fromages en cuisine-fromagerie, grandes, moyennes et petites coupes, restauration, régimes de vente directe Les secteurs d'activité La législation liée à l'étiquetage				
C3.2 Mettre en œuvre le processus de traçabilité des produits	La traçabilité des produits et des préparations				
C4.1 Elaborer des préparations lactées/fromagères salées et sucrées ainsi que des produits à base de fromage	Les spécialités lactées et fromagères Les produits à base de fromage Les transformations physico-chimiques des constituants alimentaires Les produits de transformation des produits laitiers				
C4.2 Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	Le point de vue réglementaire d'hygiène Le point de vue des produits laitiers				
C4.3 Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur destination	L'étiquetage des produits laitiers				
C4.4 Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	Les températures de conservation des produits laitiers				

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers					
Activité Professionnelle – L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activités					
Compétences	Savoirs associés	Disciplines			
		Th	GA	SA	PL
C5.1 Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter	Le P.M.S. (plan de maîtrise sanitaire) Le matériel d'entretien Les produits de nettoyage et de désinfection				
C5.2 Agir en respectant l'environnement	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement				
C5.3 Agencer l'environnement de commercialisation	Les locaux Les matériels, mobiliers et équipements Les facteurs d'ambiance Les préconisations générales d'agencement				
C5.4 Préparer le service du fromage en restauration	Les différents types de service de fromage en restauration Le matériel de service selon le concept de restauration Le matériel de dressage une table selon les règles de l'art				
C5.5 Mettre en place et effectuer le rassort des produits : en respectant les règles de l'hygiène	La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers				
C5.6 Gérer les produits non vendus en fin de service	La réglementation en matière d'information du consommateur				
C5.7 Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits	La réglementation en matière d'information du consommateur				
C6.1 Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné	Les différents secteurs d'activité La posture professionnelle La clientèle et le marché de l'entreprise Les principes généraux de communication				
C6.2 Accueillir la clientèle et prendre conseil	Les méthodes d'accueil et de prise de conseil L'analyse sensorielle Les caractéristiques des fromages et produits laitiers				
C6.3 Déguster un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit	La réglementation commerciale Les accords fromagers et : - vins - pain - autres produits d'accompagnement La vente additionnelle Les nouvelles tendances de consommation du fromage				
C6.4 Présenter et conseiller les produits aux clients	Les types de remarques et de déclarations Les moyens de prise de commande en restauration Les types d'articles professionnels et leurs utilisations Le langage commercial de l'entreprise Le règlement de la clientèle				
C6.5 Réviser le matériel adapté aux remarques et/ou restaurations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire	Les types de remarques et de déclarations Les moyens de prise de commande en restauration Les types d'articles professionnels et leurs utilisations Le langage commercial de l'entreprise Le règlement de la clientèle				
C6.6 Participer à l'animation d'une action promotionnelle	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente				
C6.7 Mettre en jeu, porter, couper, presser, emballer et mettre en sac	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente				
C6.8 Réaliser une prestation selon le demande du client : râper, trancher, mettre sous vide...	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente				
C6.9 Couper, dresser sur assiette, servir le restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente				
C6.10 Gérer les emplacements	La TVA Les différents moyens de paiement				

Les trois enseignants rappellent les modalités pédagogiques adaptées (voir page 17)

- GP : Gestion des produits
- PL : Préparations lactières
- VCB : Valorisation et commercialisation en boutique
- GPFR : Gestion du poste fromages en restaurant

Étape 2

Les trois enseignants ciblent les compétences à travailler en 1^{ère} et/ou 2^{ème} année de formation et intègrent les temps de formation en centre et en milieu professionnel :

Répartition des enseignements par année et lieux de formations					
Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers					
Compétences	Savoirs associés	Lieux de formation			
		1 ^{ère}	2 ^{ème}	Centre	Milieu
C1.1 Contrôler la livraison	Les outils de contrôle de température et de poids Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison Les horaires				
C1.2 Réaliser l'emballage de transport, déconditionner les produits et réemballer et traiter les déchets	Les types d'emballage et de conditionnement La réglementation en vigueur pour le réemballage des produits Les outils de coupe				
C1.3 Réaliser l'étiquetage des produits	Les différents types de produits laitiers Les différents types de produits laitiers : les ultra-fraîches, les fromages et leur famille, autres Les produits aromatisés, les œufs, les produits d'accompagnement, autres Les produits biologiques				
C1.4 Couper avec soin et sécurité à l'aide d'outils adaptés	Les outils, matériels et équipements de stockage Les conditions de stockage des différents produits Le respect de la chaîne du froid La prévention des risques liés à l'accès physique				
C1.5 Préparer le produit coupé et/ou emballé	Les documents de gestion des stocks (bon de commande, tableau de bord...) Le calendrier de commande des fromages et autres produits laitiers, des éléments d'accompagnement et de service				
C1.6 Réaliser un inventaire des produits	Les inventaires physiques et comptables				
C1.7 Répartir les produits par nature et par famille	La fabrication et l'emballage des fromages Les savoirs associés au fromage				
C1.8 Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	L'efficacité des micro-organismes en cours de fabrication des fromages et de leur évolution L'importance des conditions de stockage sur l'évolution du fromage La manipulation des fromages Les indicateurs d'expiration				
C1.9 Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	Les données de traçabilité				
C1.10 Engager les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	La conservation et classement des données				
C1.11 Réaliser le réapprovisionnement des stocks en fonction des données et de la réglementation	Les documents de gestion des stocks (bon de commande, tableau de bord...) Le calendrier de commande des fromages et autres produits laitiers, des éléments d'accompagnement et de service				
C1.12 Couper les fromages de manière régulière ou occasionnelle	Le calendrier de commande des fromages et autres produits laitiers, des éléments d'accompagnement et de service				
C1.14 Réaliser un inventaire des produits	Les inventaires physiques et comptables				
C1.15 Essayer, tester, reformuler, tester et/ou passer les fromages selon leur nature et leur saison en respectant les règles d'hygiène	La fabrication et l'emballage des fromages Les savoirs associés au fromage				
C2.2 Déposer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat attendu	L'efficacité des micro-organismes en cours de fabrication des fromages et de leur évolution L'importance des conditions de stockage sur l'évolution du fromage La manipulation des fromages Les indicateurs d'expiration				
C2.3 Réparer les principaux défauts d'affinage	La manipulation des fromages Les indicateurs d'expiration				
C2.4 Communiquer avec le responsable de l'écou (amont/écou) commercial	La communication interne, les règles de politesse, le respect d'autrui, les règles de langage, le langage utilisé en son métier Le règlement intérieur				
C2.5 Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation	La transformation des produits				
C3.1 Préparer ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	La réglementation des produits La présentation et/ou le dressage des fromages en cuisine-fromagerie, grandes, moyennes et petites coupes, restauration, régimes de vente directe Les secteurs d'activité La législation liée à l'étiquetage				
C3.2 Mettre en œuvre le processus de traçabilité des produits	La traçabilité des produits et des préparations				
C4.1 Elaborer des préparations lactées/fromagères salées et sucrées ainsi que des produits à base de fromage	Les spécialités lactées et fromagères Les produits à base de fromage Les transformations physico-chimiques des constituants alimentaires Les produits de transformation des produits laitiers				
C4.2 Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	Le point de vue réglementaire d'hygiène Le point de vue des produits laitiers				
C4.3 Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur destination	L'étiquetage des produits laitiers				
C4.4 Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	Les températures de conservation des produits laitiers				

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers					
Activité Professionnelle – L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activités					
Compétences	Savoirs associés	Lieux de formation			
		1 ^{ère}	2 ^{ème}	Centre	Milieu
C5.1 Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter	Le P.M.S. (plan de maîtrise sanitaire) Le matériel d'entretien Les produits de nettoyage et de désinfection				
C5.2 Agir en respectant l'environnement	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement				
C5.3 Agencer l'environnement de commercialisation	Les locaux Les matériels, mobiliers et équipements Les facteurs d'ambiance Les préconisations générales d'agencement				
C5.4 Préparer le service du fromage en restauration	Les différents types de service de fromage en restauration Le matériel de service selon le concept de restauration Le matériel de dressage une table selon les règles de l'art				
C5.5 Mettre en place et effectuer le rassort des produits : en respectant les règles de l'hygiène	La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers				
C5.6 Gérer les produits non vendus en fin de service	La réglementation en matière d'information du consommateur				
C5.7 Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits	La réglementation en matière d'information du consommateur				
C6.1 Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné	Les différents secteurs d'activité La posture professionnelle La clientèle et le marché de l'entreprise Les principes généraux de communication				
C6.2 Accueillir la clientèle et prendre conseil	Les méthodes d'accueil et de prise de conseil L'analyse sensorielle Les caractéristiques des fromages et produits laitiers				
C6.3 Déguster un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit	La réglementation commerciale Les accords fromagers et : - vins - pain - autres produits d'accompagnement La vente additionnelle Les nouvelles tendances de consommation du fromage				
C6.4 Présenter et conseiller les produits aux clients	Les types de remarques et de déclarations Les moyens de prise de commande en restauration Les types d'articles professionnels et leurs utilisations Le langage commercial de l'entreprise Le règlement de la clientèle				
C6.5 Réviser le matériel adapté aux remarques et/ou restaurations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire	Les types de remarques et de déclarations Les moyens de prise de commande en restauration Les types d'articles professionnels et leurs utilisations Le langage commercial de l'entreprise Le règlement de la clientèle				
C6.6 Participer à l'animation d'une action promotionnelle	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente				
C6.7 Mettre en jeu, porter, couper, presser, emballer et mettre en sac	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente				
C6.8 Réaliser une prestation selon le demande du client : râper, trancher, mettre sous vide...	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente				
C6.9 Couper, dresser sur assiette, servir le restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente				
C6.10 Gérer les emplacements	La TVA Les différents moyens de paiement				

Document proposé en annexe 2

Étape 3

Les trois enseignants établissent le calendrier de formation en répartissant les apprentissages (en centre de formation et en entreprise sur les deux années de formation. Le document proposé est adapté à une formation sous statut scolaire ; il doit être adopté pour les formations sous apprentissage selon le rythme d'alternance retenu.

Compétences	1ère année de CAP												2ème année de CAP											
	Sept	Oct	Nov	Déc	Jan	Fév	Mars	Avr	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Jan	Fév	Mars	Avr	Mai	Juin	Juillet	Août
C11 Conserver la durée																								
C12 Retenir l'emballage du fromage																								
C13 Ranger les produits dans les lieux adaptés																								
C14 Gérer les informations nécessaires à la fabrication																								
C15 Réparer les produits par valeur et par famille																								
C16 Déposer le fromage assés en fonction de la destination																								
C17 Réparer les produits défectueux d'affinage																								
C18 Communiquer avec le responsable de fabrication																								
C19 -> Réguler les paramètres de fabrication																								
C20 -> Déterminer les produits adaptés aux besoins de consommation																								
C21 -> Contrôler les paramètres de fabrication																								
C22 -> Présenter les produits finis																								
C23 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C24 -> Analyser les produits finis																								
C25 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C26 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C27 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C28 -> Analyser les produits finis																								
C29 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C30 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C31 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C32 -> Analyser les produits finis																								
C33 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C34 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C35 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C36 -> Analyser les produits finis																								
C37 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C38 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C39 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C40 -> Analyser les produits finis																								
C41 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C42 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C43 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C44 -> Analyser les produits finis																								
C45 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C46 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C47 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C48 -> Analyser les produits finis																								
C49 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C50 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C51 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C52 -> Analyser les produits finis																								
C53 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C54 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C55 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C56 -> Analyser les produits finis																								
C57 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C58 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C59 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C60 -> Analyser les produits finis																								
C61 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C62 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C63 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C64 -> Analyser les produits finis																								
C65 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C66 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C67 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C68 -> Analyser les produits finis																								
C69 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C70 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C71 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C72 -> Analyser les produits finis																								
C73 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C74 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C75 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C76 -> Analyser les produits finis																								
C77 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C78 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C79 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C80 -> Analyser les produits finis																								
C81 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C82 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C83 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C84 -> Analyser les produits finis																								
C85 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C86 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C87 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C88 -> Analyser les produits finis																								
C89 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C90 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C91 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C92 -> Analyser les produits finis																								
C93 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C94 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C95 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C96 -> Analyser les produits finis																								
C97 -> Appliquer les règles d'hygiène dans les locaux de fabrication																								
C98 -> Contrôler et réguler la qualité des produits																								
C99 -> Réaliser un dossier de fabrication																								
C100 -> Analyser les produits finis																								

Document proposé en annexe 3

Étape 4

Les trois enseignants prévoient puis élaborent les séances pédagogiques.

Enseignements	Semaine du			au		
	Cœur de métier	Gestion appliquée / technologie	Sciences appliquées	Cœur de métier	Gestion appliquée / technologie	Sciences appliquées
GP Gestion des produits	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		
PL Préparations laitières	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		
VCB Valorisation et commercialisation en boutique	Compétences travaillées			Compétences travaillées		

➔ Une formation et une évaluation par compétences

1/ Quelques références :

« Une compétence est la faculté de mobiliser un ensemble de ressources cognitives (savoirs, capacités, informations...) pour faire face avec pertinence et efficacité à une famille de situations. »

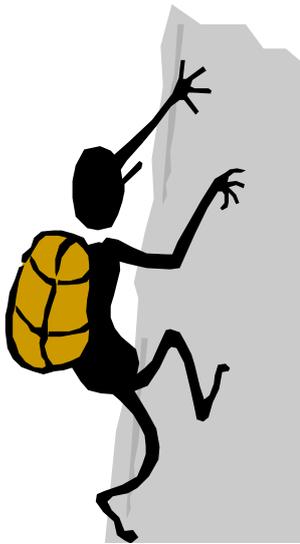
.Philippe Perrenoud, Université de Genève

« La compétence est la mobilisation ou l'activation de plusieurs savoirs, dans une situation et un contexte donnés »

Guy Le Boterf



2/ Les niveaux de compétence



Niveaux de maîtrise	Manifestations
Excellence	Réflexion avant action
Expertise	Réflexion sur l'action
Maitrise	Action génératrice
Fonctionnel	Action
Apprenti	Intégration
Imitation	Exécution

Explications

Innove à partir de l'anticipation des changements sur l'action

Transfère en formalisant, exploitant et analysant les pratiques professionnelles

Adapte ses actions dans une situation professionnelle par décontextualisation et recontextualisation

Applique les savoirs dans des situations professionnelles selon les attentes de rendement

Acquiert les connaissances, les capacités ou habiletés nécessaires à la réalisation de tâches professionnelles

Reproduit à l'identique des actions sans forcément comprendre les principes.

Inspiré de Pastré, Le Boterf, d'Oiry

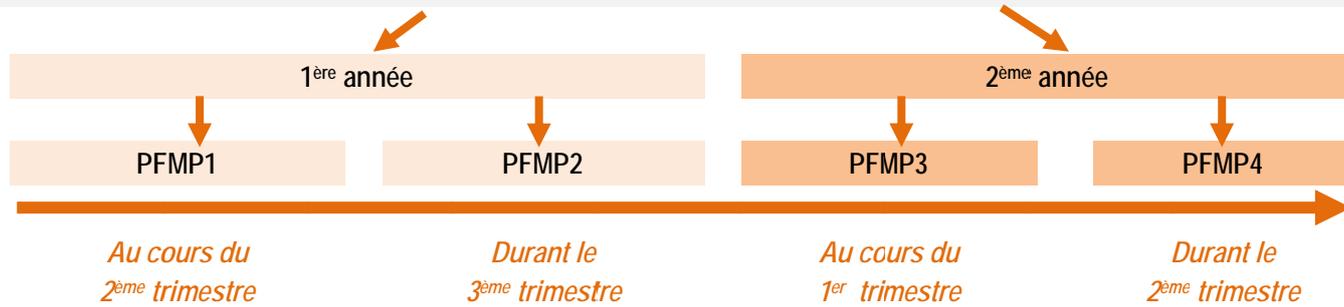
Au fur et à mesure, l'élève/apprenti doit renforcer son niveau de maîtrise des compétences. Il convient cependant d'être vigilant lors du positionnement qui doit être en adéquation avec le niveau CAP.

2.4 – Deux lieux de formation : l'école et l'entreprise

Il convient d'investir chaque moment de formation que ce soit en centre de formation ou en entreprise. C'est pourquoi, la stratégie de formation doit intégrer les apprentissages dans les deux lieux de formation.

Ainsi, la complémentarité des enseignements entre le centre de formation et le milieu professionnel doit être anticipée afin d'optimiser la formation.

L'élève doit effectuer 14 semaines de PFMP sur les 2 années de formation



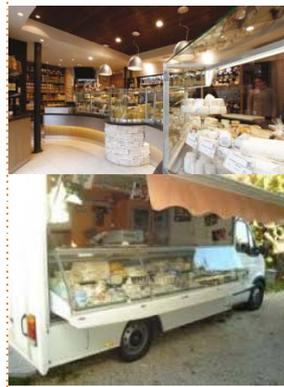
Dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayons à la coupe)



Dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vin/fromage...)



Dans des crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires



Selon le projet professionnel et personnel du jeune



L'exploitation pédagogique des immersions en entreprise est nécessaire et elle doit être préparée :

- **en amont de la PFMP**, chaque enseignant demande aux élèves d'effectuer des recherches, de noter des observations et éventuellement de collecter des documents, des photos voire de vidéos sur des thèmes précis...
- **durant la PFMP**, l'élève collecte les informations et documents demandés et, éventuellement, les transfère à son enseignant via l'ENT.
- **au retour de la PFMP**, l'enseignant propose une séquence illustrée par les données collectées par les élèves qui pourront ainsi partager leurs expériences.

2.5 – Personnalisation des parcours de formation

Le parcours de formation de l'apprenant peut être adapté en fonction :

- de la voie de formation : initiale sous statut scolaire ou apprentissage, formation continue,
- de la durée de formation : 1 an ou 2 ans,
- de son profil : notamment cursus scolaire (titulaire éventuel d'un diplôme) et éventuellement professionnel,
- de son projet personnel et professionnel : préparation au diplôme, à un bloc de compétences, emploi dans les GMS, chez un fromager, en restauration...

Le professeur/formateur réalise si nécessaire un positionnement afin d'adapter le parcours de formation.

Les structures d'accueil sont sélectionnées en fonction du profil de l'apprenant mais en respect de la réglementation.



La certification

➤ Réglementation d'examen

➔ Règlement d'examen

Le règlement d'examen respecte l'esprit des blocs de compétences : aux deux blocs de compétences du domaine professionnel (pôles 1 et 2) correspondent deux épreuves « professionnelles » (EP1 et EP2).



Certificat d'Aptitude Professionnelle « Crémier-fromager »		Candidats					
		Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance	Mode	Mode	Mode
ÉPREUVES	Unité	Coef.	Mode	Mode	Mode	Durée	
UNITÉS PROFESSIONNELLES							
EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	UP1	7 (1)	CCF (2)	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 (3)	
EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers	UP2	7	Ponctuel pratique et oral	3 h	CCF	Ponctuel pratique et oral	3 h
UNITÉS GÉNÉRALES							
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15	
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h	
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	CCF	Ponctuel		
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF	CCF	Ponctuel oral	20 mn	

(1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement.
 (2) contrôle en cours de formation.
 (3) dont une heure pour prévention santé environnement

EP1 et EP2 d'importance équivalente

➔ Deux profils de candidats :

- scolaires (établissements publics ou privés sous contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage habilités,
- issus de la formation professionnelle continue (établissements publics).

Habilités
au contrôle en cours de formation (CCF)

- scolaires (établissements privés hors contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage non habilités,
- issus de la formation professionnelle continue (établissements privés).

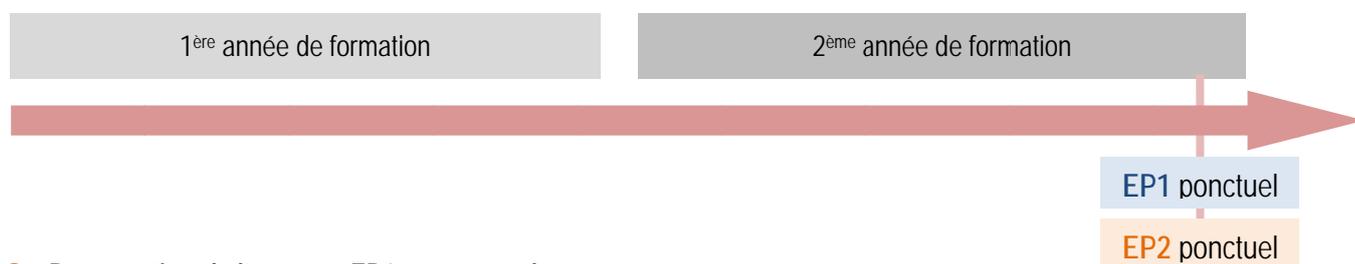
Non habilités
au contrôle en cours de formation (CCF)

👉 Candidats non habilités au CCF : EP1 et EP2 en ponctuel

Ce sont les candidats :

- scolaires (établissements privés hors contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage non habilités,
- issus de la formation professionnelle continue (établissements privés).

Ces candidats passent les épreuves EP1 et EP2 en ponctuel.



➔ Présentation de l'épreuve EP1 en ponctuel

Coefficient 7 (dont 1 pour la PSE) – Durée : 5h30 (dont 1 heure de PSE)

L'épreuve **écrite**, **pratique** et **orale** s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel.

Elle porte sur les 4 activités professionnelles du pôle 1 :

- Activité professionnelle ❶ L'approvisionnement et le stockage
- Activité professionnelle ❷ Les soins
- Activité professionnelle ❸ Les préparations pour la commercialisation
- Activité professionnelle ❹ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers

L'épreuve **ponctuelle** est composée de deux parties.

	Partie 1	Partie 2
 Durée	1 heure 30 minutes	3 heures
 Forme	écrite	pratique et orale
 Points	40 points	80 points
 Déroulé	Situation professionnelle commune	
	Cette phase comporte un questionnement en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1 et la remise en état des locaux.	Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches demandées en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1 et la remise en état des locaux. La commission d'évaluation interroge le candidat, à des moments propices, sur les tâches réalisées, les choix effectués et les savoirs associés aux compétences mises en œuvre.
 Commission d'évaluation	Les formateurs/professeurs de : - spécialité, - sciences appliquées, - gestion appliquée.	- un formateur/professeur de spécialité - un professionnel (en son absence, un autre professeur/professeur de spécialité peut le remplacer).

➤ Présentation de l'épreuve EP2 en ponctuel

Coefficient 7 – Durée : 3h00

L'épreuve **pratique** et **orale** s'appuie sur deux ateliers indépendants mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 2 du référentiel.

Elle porte sur les 2 activités professionnelles du pôle 2 :

- Activité professionnelle ⑤ L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité
- Activité professionnelle ⑥ La commercialisation et le service

L'épreuve **ponctuelle** est ainsi composée de **deux ateliers indépendants** d'importance équivalente : « Point de vente » et « Gestion du poste fromage en restaurant ».



Atelier 1 « Point de vente »

Durée : 1h30 maximum - 10 points

L'atelier 1 se déroule en 3 parties.

	Partie 1	Partie 2	Partie 3
Durée	1 heure maximum	20 minutes maximum	10 minutes maximum
Forme	pratique	pratique	orale
Points	3 points	4 points	3 points
Déroulé	<p>Le candidat organise et agence le point de vente ; il peut être amené à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - effectuer un réassort, - procéder un étiquetage, - réaliser la mise en place totale ou partielle d'une boutique, - mettre en avant des produits, - ... <p>La mise en place réalisée sera support de la partie 2.</p>	<p>Cette partie se réalise sous la forme d'un jeu de rôle durant lequel le candidat, à partir d'un scénario donné (tirage au sort), devra :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prendre en charge la clientèle (personne ressource), - commercialiser et servir les produits demandés par le client, - encaisser. 	<p>Lors de cette phase, le candidat échange avec la commission d'évaluation sur la prestation réalisée lors des parties 1 et 2 de l'atelier.</p> <p>Le candidat sera invité à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser une analyse réflexive sur sa pratique, - répondre aux interrogations de la commission d'évaluation sur sa prestation. <p>Le candidat peut être interrogé sur des savoirs associés du pôle 2 exclusivement en lien avec la prestation réalisée.</p>
Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - un formateur/professeur de spécialité - un formateur/professeur de sciences appliquées - un professionnel (en son absence, un autre professeur/professeur de spécialité peut le remplacer). 		

Observation : la remise en état des locaux est assurée par le candidat.



Centre d'examen

Il convient de veiller à ce que le centre d'examen dispose des matériels nécessaires :

- vitrines réfrigérées, supports de présentation,
- petit matériel : couteaux, lyres, fils, planches...,
- balance-caisse, caisse enregistreuse.



Atelier 2 « Gestion du poste fromage en restaurant »

Durée : 1h30 maximum - 10 points

L'atelier 2 se déroule en 3 parties.

	Partie 1	Partie 2	Partie 3
Durée	1 heure maximum	20 minutes maximum	10 minutes maximum
Forme	pratique	pratique	orale
Points	3 points	4 points	3 points
Déroulé	<p>Selon un scénario donné (tirage au sort), le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sélectionne des fromages à partir d'un assortiment proposé puis réalise l'analyse organoleptique de ceux-ci, - met en place un chariot ou un plateau (selon consignes données) à partir des fromages sélectionnés et de produits d'accompagnement mis à sa disposition, - dresse deux assiettes. 	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - adapte la mise en place réalisée si nécessaire, - assure le service auprès de 2 tables de 2 clients : <ul style="list-style-type: none"> o table 1 : service du fromage au chariot ou au plateau, o table 2 : service des assiettes dressées lors de la 1^{ère} partie. <p>Les clients sont des personnes ressources ayant connaissance du scénario.</p>	<p>Lors de cette phase, le candidat échange avec la commission d'évaluation sur la prestation réalisée lors des parties 1 et 2 de l'atelier.</p> <p>Le candidat sera invité à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser une analyse réflexive sur sa pratique, - répondre aux interrogations de la commission d'évaluation sur sa prestation. <p>Le candidat peut être interrogé sur des savoirs associés du pôle 2 exclusivement en lien avec la prestation réalisée.</p>
Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - un formateur/professeur de spécialité - un formateur/professeur de gestion appliquée - un professionnel (en son absence, un autre professeur/professeur de spécialité peut le remplacer). 		

Observation : la remise en état des locaux est assurée par le candidat.



Centre d'examen

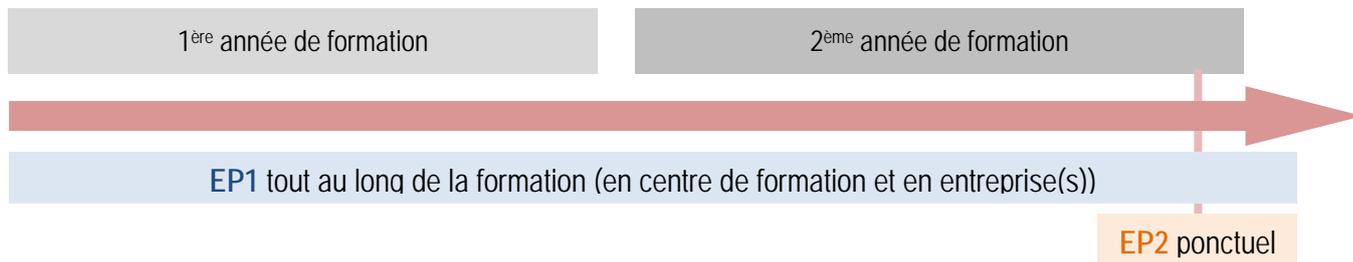
Il convient de veiller à ce que le centre d'examen dispose des matériels nécessaires :

- Linge, vaisselle, couverts, verres, couteaux de service du fromage, plateaux, petit matériel de restauration ...
- Mobilier de rangement, consoles, guéridons, tables, chaises, chariot(s),...

👉 Candidats habilités au CCF : EP1 en CCF, et EP2 en ponctuel (présentation EP2 p25,26)

Ce sont les candidats :

- scolaires (établissements publics ou privés sous contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage habilités,
- issus de la formation professionnelle continue (établissements publics).



Ces candidats passent l'épreuve EP1 en CCF et l'épreuve EP2 en ponctuel.

👉 Présentation de l'épreuve EP1 en CCF

Coefficient 7 (dont 1 pour la PSE)

L'épreuve met en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel et porte sur les 4 activités professionnelles de ce pôle :

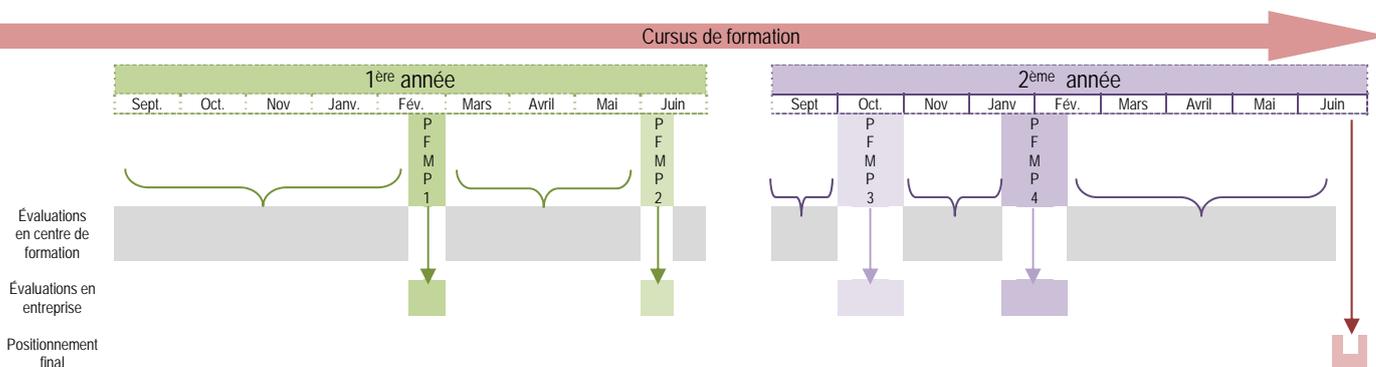
- Activité professionnelle ❶ L'approvisionnement et le stockage
- Activité professionnelle ❷ Les soins
- Activité professionnelle ❸ Les préparations pour la commercialisation
- Activité professionnelle ❹ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers



L'évaluation des acquis des candidats se fait tout au long de la formation :

- **en centre de formation** : lors de situations professionnelles écrites, orales et/ou pratiques (3 situations **minimum**) proposées par les enseignants/formateurs de spécialité, de gestion appliquée et de sciences appliquées,
- **en entreprise(s)** : à l'issue de chaque PFMP pour les jeunes sous statut scolaire ou à des moments déterminés pour les apprentis, l'évaluation est réalisée par le professeur/formateur de spécialité et le professionnel.

En fin de cursus de formation, l'équipe pédagogique et éventuellement un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées tout au long de la formation afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.



➤ Évaluation de l'épreuve EP1 en CCF

Les différentes évaluations sont reportées sur la grille présentée ci-dessous ; celle-ci est utilisée sur l'ensemble du cycle de formation.

CAP Crémier-fromager		Épreuve EP1 Évaluation en contrôle en cours de formation																				
Académie de : Établissement :		Session 20..																				
Nom, prénom du candidat																						
Compétences du pôle 1	Type	1ère année								2ème année								Positionnement final				
		Centre formation		PFMP 1		Centre formation		PFMP 2		Centre formation		PFMP 3		Centre formation		PFMP Projet		Centre formation		non acquis	acquis	
		NA	EC	EC	NA	EC	EC	NA	EC	EC	NA	EC	EC	NA	EC	EC	NA	EC	EC			NA
Activité Professionnelle ① L'approvisionnement et le stockage																						
C1.1 - Contrôler la livraison	EP																					
C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits selon leur nature, si nécessaire, et traiter les déchets	EP																					
C1.3 - Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	EP																					
C1.4 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné	EP																					
C1.5 - Protéger le produit coupé et/ou entamé	EP																					
C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit	EP																					
C1.7 - Répartir les produits par nature et par famille	EP																					
C1.8 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	EP																					
C1.9 - Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	EP																					
C1.10 - Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	EP																					
C1.11 - Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité	EP																					
C1.12 - Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle	EP																					
C1.13 - Réaliser l'inventaire des produits	EP																					
Activité professionnelle ② Les soins																						
C2.1 - Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	EP																					
C2.2 - Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité	EP																					
C2.3 - Repérer les principaux défauts d'affinage	EP																					
C2.4 - Communiquer avec le responsable sur l'(les) anomalie(s) constatée(s)	EP																					
Activité professionnelle ③ Les préparations pour la commercialisation																						
C3.1 - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail	EP																					
C3.2 - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette...) et/ou la mise en étalage/réassort	EP																					
C3.3 - Quantifier les matières premières et consommables nécessaires	EP																					
C3.4 - Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement	EP																					
C3.5 - Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation	EP																					
C3.6 - Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	EP																					
C3.7 - Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits	EP																					
Activité professionnelle ④ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers																						
C4.1 - Élaborer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail.	EP																					
C4.2 - Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	EP																					
C4.3 - Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation	EP																					
C4.4 - Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	EP																					

Note sur 20

Points sur 120

Nom et signature des évaluateurs

1ère année

2ème année

en centre de formation				
Enseignant/formateur de spécialité				
Enseignant/formateur de sciences appliquées				
Senseignant/formateur de gestion appliquée				
en entreprises				
	1ère évaluation	2ème évaluation	3ème évaluation	4ème évaluation
Enseignant/formateur de spécialité				
Professionnel				

👉 Sujets 0

À venir....

Répartition des enseignements par discipline et modalités pédagogiques

Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers								
Activité Professionnelle ① L'approvisionnement et le stockage								
Compétences	Savoirs associés	Disciplines			Enseignements			
		Tk	GA	SA	G P	PL	VCB	GPF R
C1.1 Contrôler la livraison	Les outils de contrôle de température et de poids. Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison. Les fournisseurs							
C1.2 Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	Les types d'emballage et de conditionnement La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets.							
C1.3 Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	Les outils de coupe.							
C1.4 Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné	Les pratiques de coupe.							
C1.5 Protéger le produit coupé et/ou entamé	Le rôle de la protection et les types de protection selon le fromage							
C1.6 Effectuer la traçabilité du produit	La traçabilité Les différentes catégories de produits laitiers : les ultra-frais, les fromages et leur famille, autres							
C1.7 Répartir les produits par nature et par famille	Les produits annexes : les œufs, les produits d'accompagnement, autres Les produits biologiques							
C1.8 Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	Les lieux, matériels et équipements de stockage. Les conditions de stockage des différents produits. Le respect de la chaîne du froid La prévention des risques liés à l'activité physique							
C1.9 Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	Les données de traçabilité							
C1.10 Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	La conservation et classement des données							
C1.11 Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité	Les documents de gestion des stocks (tout support) : tableau de bord...							
C1.12 Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle	Le calendrier : de saisonnalité des fromages et autres produits laitiers, des événements déclencheurs de vente.							
C1.14 Réaliser un inventaire des produits	Les inventaires physiques et comptables.							
Activité Professionnelle ② Les soins								
C2.1 Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	La fabrication et l'évolution des fromages Les soins appropriés du fromage							
C2.2 Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité	L'influence des micro-organismes au cours de la fabrication des fromages et de leur évolution. L'incidence des conditions de stockage sur l'évolution du fromage La manipulation des fromages							
C2.3 Repérer les principaux défauts d'affinage	La perception visuelle, olfactive et gustative des fromages Les indicateurs d'anomalies							
C2.4 Communiquer avec le responsable de l'(les) anomalie(s) constatée(s)	Les liens hiérarchiques et fonctionnels La communication interne : les règles de politesse, le respect d'autrui, les registres de langage, le langage verbal et non verbal Le règlement intérieur							
Activité Professionnelle ③ Les préparations pour la commercialisation								
C3.1 - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail	La fiche technique Les règles d'hygiène et de sécurité Les matériels, outillages et équipements utilisés dans la profession							
C3.2 - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette...) et/ou la mise en étalage/réassort	Les modalités de gestion des besoins et des commandes clients selon la structure Les supports possibles de prise de commande client selon le secteur d'activités et la structure La connaissance des produits afin de répondre aux besoins identifiés du client Les principes de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un chariot, d'une assiette (ou planche) de fromages... Les principes de base sur la réalisation des vitrines							
C3.3 Quantifier les matières premières et consommables nécessaires	Les unités de mesure de masse et volume							
C3.4 Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement	Les différentes coupes du fromage Le choix et l'utilisation de l'outil de manière professionnelle Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la coupe							
C3.5 Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation.	La transformation des produits							
C3.6 Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	La présentation et/ou le dressage des fromages en crèmerie-fromagerie, grandes, moyennes et petites surfaces, restauration, magasins de vente directe Les secteurs d'activité La législation liée à l'étiquetage							
C3.7 Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits	La traçabilité des produits et des préparations							
Activité Professionnelle ④ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers								
C4.1 Élaborer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail.	Les spécialités laitières et fromagères. Les PAI (produits alimentaires intermédiaires). Les transformations physico-chimiques des constituants alimentaires							
C4.2 Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	Les procédés de refroidissement des produits élaborés La maîtrise des risques sanitaires Le guide des bonnes pratiques d'hygiène							
C4.3 Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation	L'étiquetage des produits élaborés							
C4.4 Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	Les températures de conservation des produits fabriqués							

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Activité Professionnelle ⑤ L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activités

Compétences	Savoirs associés	Disciplines			Enseignements			
		Tk	GA	SA	G P	P L	V C B	GPF R
C5.1 Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter	Le P.M.S. (plan de maîtrise sanitaire)							
	Le matériel d'entretien Les produits de nettoyage et de désinfection							
C5.2 Agir en respectant l'environnement	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement							
C5.3 Agencer l'environnement de commercialisation	Les locaux Les matériels, mobiliers et équipements							
	Les facteurs d'ambiance Les préconisations générales d'agencement							
C5.4 Préparer le service du fromage en restauration	Les différents concepts de restauration							
	Les différents types de service du fromage en restauration Le matériel de service selon le concept de restauration La manière de dresser une table selon les règles de l'art							
C5.5 Mettre en place et effectuer le réassort des produits : - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration	Les recommandations pour l'exposition des produits							
	La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers							
C5.6 Gérer les produits non vendus en fin de service								
C5.7 Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits	La réglementation en matière d'information du consommateur							
Activité Professionnelle ⑥ La commercialisation et le service								
C6.1 Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné	Les différents secteurs d'activité							
	La posture professionnelle La clientèle et le marché de l'entreprise Les principales règles de communication							
C6.2 Accueillir la clientèle et prendre congé	Les méthodes d'accueil et de prise de congé							
C6.3 – Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit	L'analyse sensorielle							
C6.4 Présenter et conseiller les produits aux clients	Les caractéristiques des fromages et produits laitiers L'argumentation commerciale Les accords fromages et : - vins, - pains, - autres produits d'accompagnement.							
	La vente additionnelle Les nouvelles tendances de consommation du fromage							
C6.5 Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie	Les types de remarques et de réclamations.							
C6.6 Prendre une commande en restauration	Les moyens de prise de commande en restauration Les types d'animation promotionnelle et leurs finalités							
C6.7 Participer à l'animation d'une action promotionnelle	La politique commerciale de l'entreprise							
	La fidélisation de la clientèle							
C6.8 Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac	Les outils et les matériels de coupe, tranche, râpe et de conditionnement							
	Les pratiques de coupe, de portionnage et de conditionnement des produits adaptées à la vente							
C6.9 Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide...	Les matériels de pesée							
	Les emballages							
C6.10 Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation	Les pratiques de découpe							
	Les méthodes de service							
	Les règles de service							
	Le dressage d'une assiette Le prix de revient et de vente d'une assiette de fromages							
C6.11 Gérer les encaissements	L'ordre de dégustation des fromages							
	Les matériels de caisse							
	Le ticket de caisse et la facture							
	La TVA Les différents moyens de paiement							

Répartition des enseignements par année et lieux de formations

Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers							
Activité Professionnelle ① L'approvisionnement et le stockage							
Compétences	Savoirs associés	Années		Lieux de formation			
		1	2	Cen-tre	PFMP		
				①	②	③	④
C1.1 Contrôler la livraison	Les outils de contrôle de température et de poids. Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison. Les fournisseurs						
C1.2 Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	Les types d'emballage et de conditionnement La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets.						
C1.3 Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	Les outils de coupe.						
C1.4 Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné	Les pratiques de coupe.						
C1.5 Protéger le produit coupé et/ou entamé	Le rôle de la protection et les types de protection selon le fromage						
C1.6 Effectuer la traçabilité du produit	La traçabilité Les différentes catégories de produits laitiers : les ultra-frais, les fromages et leur famille, autres						
C1.7 Répartir les produits par nature et par famille	Les produits annexes : les œufs, les produits d'accompagnement, autres Les produits biologiques						
C1.8 Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	Les lieux, matériels et équipements de stockage. Les conditions de stockage des différents produits. Le respect de la chaîne du froid La prévention des risques liés à l'activité physique						
C1.9 Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	Les données de traçabilité						
C1.10 Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	La conservation et classement des données						
C1.11 Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité	Les documents de gestion des stocks (tout support) : tableau de bord...						
C1.12 Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle	Le calendrier : de saisonnalité des fromages et autres produits laitiers, des événements déclencheurs de vente.						
C1.14 Réaliser un inventaire des produits	Les inventaires physiques et comptables.						
Activité Professionnelle ② Les soins							
C2.1 Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	La fabrication et l'évolution des fromages Les soins appropriés du fromage						
C2.2 Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité	L'influence des micro-organismes au cours de la fabrication des fromages et de leur évolution. L'incidence des conditions de stockage sur l'évolution du fromage La manipulation des fromages						
C2.3 Repérer les principaux défauts d'affinage	La perception visuelle, olfactive et gustative des fromages Les indicateurs d'anomalies						
C2.4 Communiquer avec le responsable de l'(les) anomalie(s) constatée(s)	Les liens hiérarchiques et fonctionnels La communication interne : les règles de politesse, le respect d'autrui, les registres de langage, le langage verbal et non verbal Le règlement intérieur						
Activité Professionnelle ③ Les préparations pour la commercialisation							
C3.1 - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail	La fiche technique Les règles d'hygiène et de sécurité Les matériels, outillages et équipements utilisés dans la profession						
C3.2 - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette...) et/ou la mise en étalage/réassort	Les modalités de gestion des besoins et des commandes clients selon la structure Les supports possibles de prise de commande client selon le secteur d'activités et la structure La connaissance des produits afin de répondre aux besoins identifiés du client Les principes de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un chariot, d'une assiette (ou planche) de fromages... Les principes de base sur la réalisation des vitrines						
C3.3 Quantifier les matières premières et consommables nécessaires	Les unités de mesure de masse et volume						
C3.4 Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement	Les différentes coupes de fromage Le choix et l'utilisation de l'outil de manière professionnelle Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la coupe						
C3.5 Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation.	La transformation des produits						
C3.6 Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	La présentation et/ou le dressage des fromages en crèmerie-fromagerie, grandes, moyennes et petites surfaces, restauration, magasins de vente directe Les secteurs d'activité La législation liée à l'étiquetage						
C3.7 Mettre en œuvre le processus de traçabilité des produits	La traçabilité des produits et des préparations						
Activité Professionnelle ④ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers							
C4.1 Élaborer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail.	Les spécialités laitières et fromagères. Les PAI (produits alimentaires intermédiaires). Les transformations physico-chimiques des constituants alimentaires						
C4.2 Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	Les procédés de refroidissement des produits élaborés La maîtrise des risques sanitaires Le guide des bonnes pratiques d'hygiène						
C4.3 Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation	L'étiquetage des produits élaborés						
C4.4 Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	Les températures de conservation des produits fabriqués						

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Activité Professionnelle ⑤ L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activités

Compétences	Savoirs associés	Années		Lieux de formation					
		1	2	Cen-tre	PFMP				
					1	2	3	4	
C5.1 Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter	Le P.M.S. (plan de maîtrise sanitaire)								
	Le matériel d'entretien Les produits de nettoyage et de désinfection								
C5.2 Agir en respectant l'environnement	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement								
C5.3 Agencer l'environnement de commercialisation	Les locaux Les matériels, mobiliers et équipements								
	Les facteurs d'ambiance Les préconisations générales d'agencement								
C5.4 Préparer le service du fromage en restauration	Les différents concepts de restauration Les différents types de service du fromage en restauration Le matériel de service selon le concept de restauration La manière de dresser une table selon les règles de l'art								
C5.5 Mettre en place et effectuer le réassort des produits : - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration	Les recommandations pour l'exposition des produits La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers								
C5.6 Gérer les produits non vendus en fin de service									
C5.7 Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits	La réglementation en matière d'information du consommateur								

Activité Professionnelle ⑥ La commercialisation et le service

C6.1 Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné	Les différents secteurs d'activité								
	La posture professionnelle La clientèle et le marché de l'entreprise Les principales règles de communication								
C6.2 Accueillir la clientèle et prendre congé	Les méthodes d'accueil et de prise de congé								
C6.3 – Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit	L'analyse sensorielle								
C6.4 Présenter et conseiller les produits aux clients	Les caractéristiques des fromages et produits laitiers L'argumentation commerciale Les accords fromages et : - vins, - pains, - autres produits d'accompagnement.								
	La vente additionnelle								
	Les nouvelles tendances de consommation du fromage								
C6.5 Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie	Les types de remarques et de réclamations.								
C6.6 Prendre une commande en restauration	Les moyens de prise de commande en restauration Les types d'animation promotionnelle et leurs finalités								
C6.7 Participer à l'animation d'une action promotionnelle	La politique commerciale de l'entreprise La fidélisation de la clientèle								
C6.8 Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac	Les outils et les matériels de coupe, tranche, râpe et de conditionnement Les pratiques de coupe, de portionnage et de conditionnement des produits adaptées à la vente								
C6.9 Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide...	Les matériels de pesée								
	Les emballages Les pratiques de découpe Les méthodes de service								
C6.10 Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation	Les règles de service Le dressage d'une assiette Le prix de revient et de vente d'une assiette de fromages L'ordre de dégustation des fromages								
	Les matériels de caisse								
	Le ticket de caisse et la facture La TVA								
C6.11 Gérer les encaissements	Les différents moyens de paiement								

Annexe 4 – Document d'aide pour programmer les séances pédagogiques

Enseignements	Semaine du _____ au _____					
	Atelier expérimental / technologie			Travaux pratiques/ technologie		
	Cœur de métier	Gestion appliquée	Sciences appliquées	Cœur de métier	Gestion appliquée	Sciences appliquées
GP Gestion des produits	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		
PL Préparations laitières	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		
VCB Valorisation et commercialisation en boutique	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		
GPFR Gestion du poste fromages en restaurant	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		