

# CAP Crémier-Fromager



Ouverture rentrée 2018 au  
lycée professionnel Marc Godrie de Loudun



# Le titulaire du CAP Crémier-Fromager

POSTE

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

Contexte  
professionnel

Le titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut accéder au poste d'employé qualifié crémier-fromager.



# Le titulaire du CAP Crémier-Fromager

Secteurs  
d'activités

Le titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut exercer :

dans des crémeries  
fromageries artisanales  
sédentaires ou non  
sédentaires.



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



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



dans des magasins de  
vente directe (coopérative,  
exploitation laitière,  
entreprise privée...).





# Les activités professionnelles

## Pole 1

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

L'approvisionnement et le stockage

Les soins

Les préparations pour la commercialisation

L'élaboration de recettes

## Pole 2

Commercialisation  
des fromages et  
produits laitiers

L'organisation de l'espace de  
commercialisation selon le secteur d'activité

La commercialisation et le service

# Les périodes de formation en milieu professionnel

14 semaines sur les deux années de formation.

1<sup>ère</sup> année

2<sup>ème</sup> année

Période 1

Période 2

Période 3

Période 4

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



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



dans des fromageries sédentaires artisanales ou non sédentaires.



Selon le projet professionnel et personnel du jeune.

