CAP Crémier Fromager – Apprentissage

Mis à jour le 5 janvier 2023

Conditions d'entrée et prérequis

Apprentissage : Dès l'âge de 16 ans ou cycle du collège terminé

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans Personnes reconnues travailleurs handicapées pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

2 ans

Durée en entreprise

840 heures

Validation

CAP Crémier-Fromager, niveau 3

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation
Epreuves ponctuelles écrites

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

– Approvisionner, stocker et mettre en valeur les produits laitiers
– Entretenir et organiser l'espace de vente
– Prendre en charge la clientèle
– Vendre de fromages et produits laitiers
– Respecter normes d'hygiène et de sécurité

Contenu

– Travaux pratiques en salle de restaurant ou en magasin
– Travaux pratiques en atelier expérimental
– Technologie professionnelle
– Gestion appliquée
– Sciences appliquées
– Anglais
– Arts Appliqués

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
16 semaines à l'UFA (4jrs/semaine) et 36 semaines en entreprise
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Délais et modalités d'accès

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

Financements possibles

Apprentissage : La formation à l'UFA est prise en charge pour les apprentis par l'OPCO

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud

CAP Crémier Fromager – Apprentissage

- Lycée André Malraux 13 rue de l’Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56