

CAP Crémier - Fromager



55 Avenue du Dr Jean Chanal

15 000 AURILLAC

Mail : 0150008C@ac-clermont.fr

Tél : 04 71 45 60 60

Fax : 04 71 45 60 69

<https://raymond-cortat-aurillac.ent.auvergnerhonealpes.fr/>

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

GIP FCIP
CFA éna
ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND

Admission

- A l'issue de la classe de 3^{ème}
- Après un parcours en commerce ou en hôtellerie - restauration
- Passerelle durant un parcours de baccalauréat général et technologique
- Candidature spontanée

Formation niveau V en 2 ans

Voie Scolaire et apprentissage

14 semaines de formation en entreprise sur deux ans

Scannez
et découvrez !



Objectifs

- ✓ Contribuer à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participer à leur commercialisation.
- ✓ Assurer les responsabilités dans la conception, l'organisation du système de distribution : établir l'approvisionnement, gérer des stocks.
- ✓ Conditionner et distribuer les produits selon les normes et les règles d'hygiène et de sécurité en conformité avec la législation.
- ✓ Savoir conseiller les clients sur les produits, la présentation et les proportions, la conservation et les préparations culinaires pouvant être faites avec ces produits.
- ✓ Gérer le point de vente.

Aptitudes

- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Aimer communiquer avec la clientèle et la conseiller
- Travailler en autonomie et être capable de prendre des initiatives
- Respectueux des règles d'hygiène
- Organisé et méticuleux



Emplois

Le/La crémier(e) fromager(e) peut exercer son activité en commerce de détail ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution.

Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises.

Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients grâce à sa connaissance des produits. Il/elle peut confectionner des plateaux de fromages ou réaliser des préparations spécifiques.

Il/elle maîtrise l'affinage final des produits mis à la vente.



Poursuite

Le CAP Crémier Fromager conduit prioritairement vers un emploi : employé/ée qualifié/ée crémier-fromager mais on peut envisager les poursuites suivantes :

- Bac pro Commercialisation et Services en Restauration (2 ans)
- Bac pro technicien conseil-vente en alimentation produits alimentaires (2 ans)
- Bac Pro Commerce (2 ans)