

# CAP CRÉMIER - FROMAGER

Statut scolaire ou apprenti  
Formation continue pour adulte

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Employé.e qualifié.e Crémier-Fromager

- secteur artisanal et commercial
- magasins de vente directe
- grande distribution
- restauration traditionnelle et gastronomique

## COMPÉTENCES ACQUISES

- ✓ Maîtrise des processus et techniques d'approvisionnement, de stockage et de mise en valeur des fromages et produits laitiers ;
- ✓ Commercialisation des fromages et des produits laitiers (conseils, vente, assemblage) ;
- ✓ Maîtrise de l'utilisation des équipements et matériels dans le respect des normes d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement.

## CONTENU DE LA FORMATION

SCOLAIRE

60% d'enseignement professionnel  
40 % d'enseignement général (Fr, Maths, Anglais, H-Géo, Phy-Chimie, EPS, Arts Appliqués, PSE, SST, Acc. pers.)

APPRENTI

420 h de formation par an (13 semaines de 35 heures)

Boutique  
et restaurant  
pédagogique



14 semaines  
en entreprise  
(sur les 2 ans,  
en statut scolaire)

