



cifca

Centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

CHASSA
dairy
produits, Show
PARIS

Résumé du référentiel CAP "Crémier-fromager"



Sommaire



Introduction

Objectifs de formation

**Pôle 1 Approvisionnement, stockage
et mise en valeur des fromages et des
produits laitiers**

**Pôle 2 Commercialisation des
fromages et des produits laitiers**

Enseignements généraux

Conclusion

Introduction

Ce support est un résumé du référentiel conçu pour faciliter la lecture aux acteurs de la formation. Il peut servir à gérer de manière efficace les compétences nécessaires à les mettre en lien avec les métiers qui correspondent d'appui.

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées en qualité de primeur peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

Pôle 1 : « Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers».

Pôle 2 : «Commercialisation des fromages et des produits laitiers».

objectifs de formation

A la fin de la formation, l'apprenant sera capable de:

Valoriser les produits laitiers

Contribuer à la préparation des fromages et des recettes à base de produits laitiers

Commercialiser des fromages et des produits laitiers





centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

Pôle 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers



Les domaines d'activités du pôle "Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers"

L'approvisionnement et le stockage

Les soins

**Les préparations pour la
commercialisation**

**L'élaboration de recettes à base de
produits laitiers**

L'approvisionnement et Stockage



Compétences

- Gérer les produits de la réception au stockage
- Assurer le suivi des produits stockés.

Tâches

- Réceptionner les produits
- Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection
- Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés
- Collaborer au suivi de la traçabilité des produits
- Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins.

Les soins



Compétences

Veiller à la qualité de l'affinage

Tâches

- Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés.
- Détecter des défauts d'affinage.

Les préparations pour la commercialisation



Compétences

- Gérer son temps et organiser son travail
- Réaliser les prestations en amont de la commercialisation

Tâches

- Ordonnancer et organiser ses taches
- Préparer les matières d'oeuvre
- Travailler les fromages de base
- Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activité

L'élaboration de recettes à base de produits laitiers



Compétences

Assurer l'élaboration et le stockage de préparations lactières et fromagères

Tâches

- Fabriquer des préparations lactières / fromagères salées et sucrées
- Conditionner, étiqueter et stocker les préparations



centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

Pôle 2 Commercialisation des fromages et des produits laitiers



Les domaines d'activités du pôle "Commercialisation des fromages et des produits laitiers"

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

La commercialisation et le service

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



Compétences

- Garantir la salubrité de l'espace de vente
- Aménager l'espace de vente

Tâches

- Entretien des locaux et des matériels
- Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité

La commercialisation et le service



Compétences

Vendre des fromages et des produits laitiers

Tâches

- Prendre en charge la clientèle
- Servir
- Encaisser

Enseignements généraux

Français,
Histoire-
géographie et
enseignement
civique et moral

Situer
chronologiquement
des grandes
périodes
historiques.
Nommer et localiser
un lieu dans un
espace
géographique

Mathématiques et
physique-chimie

Produire et utiliser
plusieurs
représentations des
nombres.

Éducation physique
et sportive

Apprendre à
entretenir sa santé
par une activité
physique régulière

Langue vivante

Utiliser des procédés
très simples pour
commencer, poursuivre
et terminer une
conversation brève

Conclusion

La définition des unités constitutives du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, quelles tâches, compétences et savoirs professionnels sont concernés et dans quel contexte. Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience ;
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.