

# CAP

NIVEAU  
**3** · 4 · 5 · 6 · 7  
RNCP



## CRÉMIER-FROMAGER FORMATION EN 2 ANS (1 AN SOUS CONDITIONS)



centre  
interprofessionnel  
de formation  
des commerces  
de l'alimentation

[cifca.fr](http://cifca.fr)



# UNE FORMATION DIPLÔMANTE



## LES OBJECTIFS

Sous l'autorité d'un responsable et en autonomie :

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des produits laitiers dans le respect des règles d'hygiène
- Assurer des préparations à base de produits laitiers
- Assurer la valorisation des produits et leur préparation marchande
- Appliquer les règles d'hygiène liées à la manipulation des produits laitiers
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe ainsi à la fidélisation du client.



## LA FORMATION

**Durée de la formation** : en 2 ans, soit 920 heures de formation  
en 1 an, soit 460 heures (sous condition d'être titulaire d'un diplôme au moins équivalent)

**Rythme de l'alternance** :

- CAP en 2 ans : 3 jours 1 semaine sur 2 en CFA / Reste en entreprise
- CAP en 1 an : 1 jour par semaine en CFA

**Programme pédagogique** :

### Enseignement Professionnel

- Approvisionnement, stockage des produits laitiers
- Préparation des produits laitiers
- Mise en valeur des produits laitiers
- Vente des produits laitiers

### Enseignement Général

- Prévention, Sécurité et Environnement
- Français, Histoire - Géographie
- Education morale et civique
- Langue vivante 1 : Anglais
- Mathématiques
- Sciences physiques -chimie
- Education Physique et sportive



# UNE FORMATION DIPLÔMANTE



## LES MÉTIERS

Le crémier fromager 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 notamment confectionner des plateaux de fromages ou réaliser des préparations spécifiques telles que le tranchage ou la mise sous vide.

## LES DÉBOUCHÉS

- Vendeur dans un commerce de détail en crèmerie fromagerie
- Employé qualifié au rayon fromages en moyenne ou grande surface
- Employé qualifié en restauration commerciale (bars à vins / fromages)
- Employé qualifié dans un commerce de vente directe ...



## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

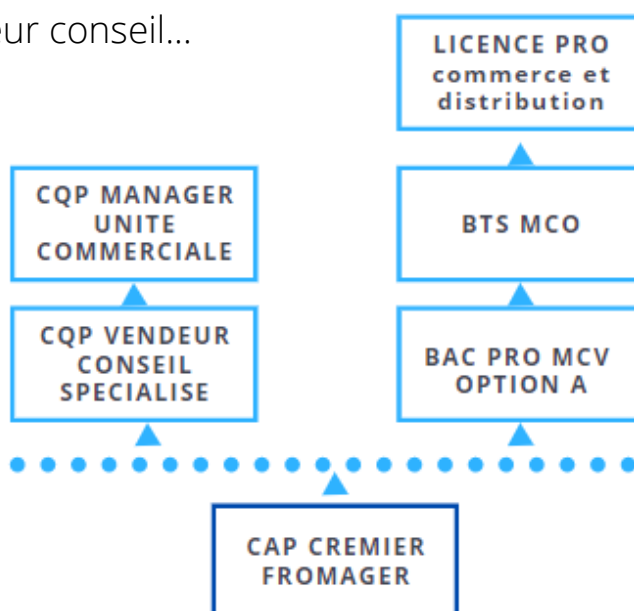
Le CAP a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier, une poursuite d'études est envisageable notamment en Bac Professionnel.

Exemples de formations possibles :

Bac Pro MCV Option A

Bac Pro MCV Option B

CQP Vendeur conseil...



# RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

Rémunération d'un salarié en contrat d'apprentissage  
En % du SMIC (1747,20 € bruts au 1er mai 2023)

	1ère année	2ème année	3ème année
De 16 à 17 ans	27%	39%	55%
De 18 à 20 ans	43%	51%	67%
De 21 à 25 ans	53%	61%	78%
De 26 à 29 ans	100%	100%	100%

## AIDES À L'EMBAUCHE

Pour les contrats d'apprentissage ou de professionnalisation  
Apprenants de moins de 18 à 29 ans révolus - à partir du 1er janvier 2023

Plan de relance de l'Etat  
(en une fois, la première année)

6 000 € pour un contrat de 12 mois  
(au prorata sinon)

Exonération de la quasi-totalité des charges patronales et salariales  
Les apprentis ne rentrent pas dans l'effectif de l'entreprise.



## NOUS CONTACTER

### Paris

14 rue des Fillettes  
75018 Paris

 **01 55 26 39 70**



**Métro ligne 12**  
(Marx Dormoy)



**RER E**  
(Rosa Parks)



**BUS 60 & 35**  
(Place Hébert)

### Toulouse

146-200 av des Etats Unis  
Grand Marché  
31200 Toulouse

 **05 61 00 21 23**



**Métro ligne B**  
(La Vache)



**Bus 15 & 29**

**Qualiopi**  
processus certifié 

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage



Nos établissements accueillent tout public en situation de handicap

