

CAP CRÉMIER- FROMAGER

FORMATION EN ALTERNANCE - 2 ANS
(1 AN SOUS CONDITIONS)



centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

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

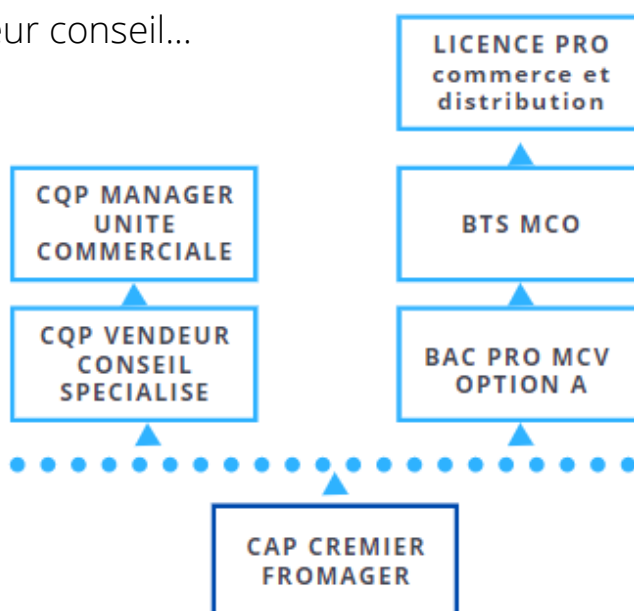
Le CAP a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier, une poursuite d'études est envisageable notamment en Bac Professionnel.

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 au 1er janvier 2023 (1709,28 €)

	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 RENCONTRER - 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



Nos établissements accueillent tout public en situation de handicap

