



centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation



REPUBLICQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'action suivantes :

- Les actions de formation
- Les actions de formation par apprentissage au sens de l'article L.6211-2.

CAP CREMIER FROMAGER

Formation en alternance
en 2 ans ou en 1 an (sous condition)

Formation
éligible au Plan
de Relance de
l'Etat
8000 € sur 12
mois pour les
18-29 ans

jusqu'au 30 juin 2022

L'ALTERNANCE C'EST GAGNANT !



www.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 : 2 alternances possibles

- 1 semaine par mois en CFA / 3 semaines en entreprise
- 3 jours 1 semaine sur 2 en CFA / Reste en entreprise
- 1 jour par semaine en CFA pour le CAP en 1 an

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 METIERS

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'ETUDES POSSIBLES

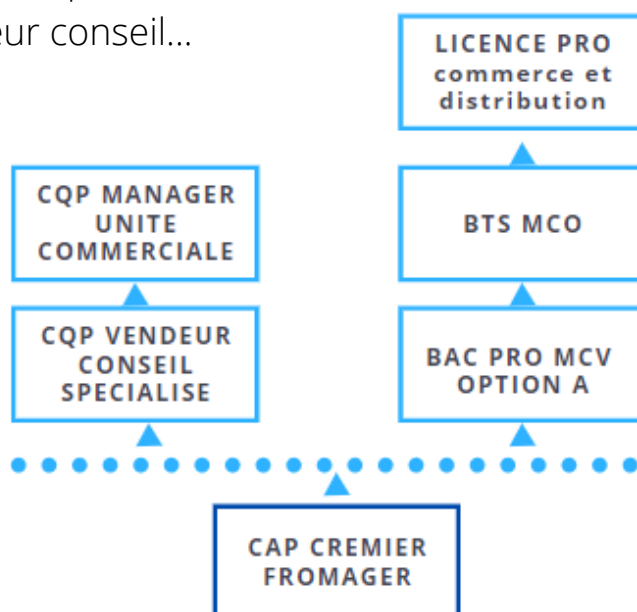
Le CAP a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier, une poursuite d'études est envisageable notamment en Bac Professionnel.

Exemples de formations possibles :

Bac Pro MCV Option A

Bac Pro MCV Option B

CQP Vendeur conseil...



Rémunération apprenti et aides

REMUNERATION D'UN SALARIE EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE EN % DU SMIC ET SUR LA BASE DU SMIC AU 1^{ER} JANVIER 2022 (1 603, 12 €)

	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année
De 16 à 17 ans	27 % (432, 84 €)	39 % (625, 22 €)	55 % (881, 72 €)
De 18 à 20 ans	43% (689, 34 €)	51 % (817, 59 €)	67 % (1 074, 09 €)
De 21 à 25 ans	53 % (849, 65 €)	61 % (977, 90 €)	78 % (1 250, 43 €)
De 26 à 29 ans	100 % (1 603, 12 €)	100 % (1 603, 12 €)	100 % (1 603, 12 €)

AIDE UNIQUE AUX EMPLOYEURS D'APPRENTIS

(A compter du 1^{er} juillet 2022 à la fin du Plan de Relance de l'Etat)

(Pour les formations CAP et BAC uniquement)

Pour les entreprises de moins de 250 salariés.	1 ^{ère} année	4 125 €
	2 ^{ème} année	2 000 €
	3 ^{ème} année	1 200 €

POUR TOUTES LES ENTREPRISES

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



Nos établissements accueillent tout public en situation de handicap

