

Les métiers de l'alimentaire sont finalement peu représentés dans les 200 spécialités CAP\*. On peut les compter sur les doigts de la main : boulanger, pâtissier, boucher, charcutier, poissonnier.



**Il en manquait un ! Enfin, le fromager devient l'une de ces spécialités grâce à la ténacité d'un groupe de personnes passionnées, ardentes défenseuses d'un savoir-faire ancestral, d'un métier sans cesse renouvelé, professionnelles du fromage ou non. Merci à elles.**



Que vous soyez encore dans la voie scolaire, dans l'apprentissage, dans la formation, si vous souhaitez valider des acquis d'expérience ou que vous soyez en reconversion, le CAP crémier-fromager a été créé pour vous. Grâce à lui, vous deviendrez employé(e) qualifié(e) crémier-fromager.

*Le métier, vous pourrez l'exercer dans de nombreux secteurs d'activité*

**Chez Marc & Martin**  
Fromagers de père en fils

dans des crémeries-fromageries artisanales appelées aussi détaillants, sédentaires (boutiques) ou non (marchés)

**Rayon à la coupe**

dans les grandes et moyennes surfaces (rayon à la coupe ou libre-service de fraîche découpe)

**Bar à fromages**

dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à fromage/vin)

**Vente à la ferme**  
Laiterie Au bon fromage

dans des magasins de vente directe (coopérative ou laiterie privée, exploitation laitière)

\* Le Certificat d'Aptitude Professionnelle est un diplôme national qui atteste un premier niveau de qualification professionnelle et qui favorise l'entrée dans la vie professionnelle tout en poursuivant des études voire en les prolongeant. En effet, une fois validé, il permet l'accès direct en classe de première professionnelle dans une spécialité de baccalauréat relevant du même secteur.

## Formule stagiaire (Voie alternance)

Les périodes de formation en classe sont alternées avec des stages en milieu professionnel. Ils se répartissent sur 14 semaines entre les deux années du CAP.

Année 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au cours du 2<sup>e</sup> trimestre, stage obligatoire en grande et moyenne surface (rayon coupe)</li> <li>• Au cours du 3<sup>e</sup> trimestre, stage obligatoire dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à fromage/vin)</li> </ul>
Année 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au cours du 1<sup>er</sup> trimestre, stage obligatoire dans une crémérie-fromagerie sédentaire ou non</li> <li>• Au cours du 2<sup>e</sup> trimestre, stage en fonction de votre projet de vie professionnelle</li> </ul>

## Formule apprentie (Voie apprentissage)

Cette formule associe en alternance une formation pratique et concrète chez un employeur (deux tiers du temps) et des enseignements plus théoriques à l'école (un tiers du temps) sur les deux années du CAP.

### Remerciements au Groupe de travail qui a permis la création du CAP crémier-fromager

Dominique Catoir, IGEN / Michel Darcq, DDFPT, académie de Reims / Évelyne Decourt, DGESCO / Corinne Fouchereau, professionnelle / Ruth Gisselbrecht, IEN, académie de Lille / Sylvie Guillot, professionnelle / Bruno Meillat, enseignant, académie de Limoges / Virginie Ormière, Fédération des Fromagers de France / Lucette Poletti, IEN, académie de Reims / Philippe Rochard, CNIEL



**Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière**  
42 rue de Châteaudun  
75314 Paris Cedex 9  
[www.produits-laitiers.com](http://www.produits-laitiers.com)



**Fédération des Fromagers de France**  
5, rue des Reulettes  
75013 Paris  
[www.fromagersdefrance.com](http://www.fromagersdefrance.com)

# Cap sur le

# CAP\*

CRÉMIER-FROMAGER



**Ouverture des premières formations dès la rentrée 2018 à tous les passionnés de fromages et à ceux qui vont le devenir.**

**Chez Marc & Martin**  
Fromagers de père en fils

**Rayon à la coupe**

**Laiterie Au bon fromage**

**Marchés couverts ou de plein vent**

**Le Bar à fromages**  
MARDI, C'EST RACLETTE PARTY!  
MARDI, C'EST RACLETTE PARTY!

\*Extrait de l'arrêté du 4 juillet 2017 du Ministère de l'Éducation nationale, portant création de la spécialité «Crémier-fromager» de Certificat d'Aptitude Professionnelle et ses modalités de délivrance.  
Art. 6. – La première session de la spécialité «Crémier-fromager» de certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2020.

# Synthèse de la formation

Au programme, un emploi du temps partagé à 50/50 entre enseignements technologiques et professionnels d'une part (blocs de compétences 1 et 2) et enseignements généraux d'autre part (blocs 3 à 6).

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

activités professionnelles	tâches
L'approvisionnement et le stockage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réceptionner les produits</li> <li>• Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection</li> <li>• Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés</li> <li>• Collaborer au suivi de la traçabilité des produits</li> <li>• Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins</li> </ul>
Les soins	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés</li> <li>• Détecter des défauts d'affinage</li> </ul>
Les préparations pour la commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ordonnancer et organiser ses tâches</li> <li>• Préparer les matières d'œuvre</li> <li>• Travailler les fromages de base</li> <li>• Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activités</li> </ul>
L'élaboration de recettes à base de produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriquer des préparations lactières/fromagères salées et sucrées</li> <li>• Conditionner, étiqueter et stocker les préparations</li> </ul>

## BLOC 2 Commercialisation des fromages et produits laitiers

activités professionnelles	tâches
L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien des locaux et des matériels</li> <li>• Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité</li> </ul>
La commercialisation et le service	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendre en charge la clientèle</li> <li>• Servir</li> <li>• Encaisser</li> </ul>

## BLOC 3 Français Histoire Géographie Enseignement moral et civique

## BLOC 4 Mathématiques Sciences physiques et chimiques

## BLOC 5 Éducation physique et sportive

## BLOC 6 Langue vivante obligatoire

## Le référentiel CAP crémier-fromager

Pour chaque tâche des compétences globales et des compétences opérationnelles devront être développées et maîtrisées puis mesurées, des savoirs associés et des limites de connaissances fixées.

### Exemple



## L'examen

Les unités professionnelles des blocs 1 et 2 sont soumises au même coefficient (7) tandis que les unités générales diffèrent : bloc 3 (3), bloc 4 (2), blocs 5 et 6 (1).

Les unités générales font l'objet d'un contrôle continu au cours de la formation. L'unité professionnelle du bloc 1 également (écrit, pratique et oral). L'unité professionnelle du bloc 2 est validée après une épreuve ponctuelle pratique et orale jugée sur deux ateliers indépendants : « point de vente » et « gestion du point de vente ».