



Région académique  
OCCITANIE



# CAP Crémier - Fromager

## Nouveau - Rentrée 2018

### Objectifs de la formation

Le(la) titulaire du CAP « Crémier-fromager » contribue à la **préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation**. Il(elle) travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur. Il(elle) met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

### Contenu de la formation

La formation se compose en bloc de compétences :

- + **60% d'enseignement professionnel**
  - Bloc 1 : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers
  - Bloc 2 : Commercialisation des fromages et produits laitiers.
- + **40% d'enseignement général**
  - Bloc 3 : Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
  - Bloc 4 : Mathématiques, sciences physiques et chimiques,
  - Bloc 5 : Education physique et sportive,
  - Bloc 6 : Langue vivante obligatoire,
  - Bloc 7 : Arts appliqués et cultures artistiques.
- + **14 semaines de périodes de formation en milieu professionnel sur 2 ans**

### Conditions d'admission

Ce CAP se prépare en 2 ans après la classe de 3<sup>ème</sup>.

- Voie scolaire ou apprentissage
- Formation continue
- Validation des acquis de l'expérience (VAE)
- 1<sup>ère</sup> session d'examen 2020



### Lieu de formation

- + **Lycée des métiers de l'Hôtellerie-Restaurant, de l'Alimentation et des Services Tertiaires**  
Avenue d'Azereix, BP 21649 - 65016 TARBES  
Tel : 05 62 34 51 13  
<http://lautreamont.entmip.fr>  
Internat

### Débouchés professionnels

Le(la) titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut accéder au poste d'employé(ée) qualifié(ée) crémier-fromager dans :

- + des crémeries fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires,
- + les grandes, moyennes et petites surfaces (rayons à la coupe),
- + la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vin/fromage...),
- + des magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...).