



CAP CRÉMIER- FROMAGER 2 ans

Prérequis

Aucun prérequis

Public : Être âgé de 18 et plus (Mineurs nous contacter : contact@emacformation.com)

Accessible au PSH Rdv avec le référent Handicap Mme BOUILLIE : stephaniebouillie@emacformation.com

Qualités souhaitées :

Motivation
Curiosité pour les produits LAITIERS, FROMAGES
Bonne organisation
Ponctualité et matinal
Bonne résistance physique (port de charges lourdes)

Niveau de diplôme : RNCP37533

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37533/>

Niveau 3 / Diplôme Éducation Nationale

Validation par blocs de compétences possible

Durée et Alternance

24 semaines/840 H

Du lundi au vendredi 8H/17H30 EMAC

Du lundi au samedi en magasin

3 Semaines en entreprise/1 Semaine à l'EMAC

Type de contrat : Apprentissage ou professionnalisation.

Autres dispositifs nous contacter :

contact@emacformation.com

Admission :

De septembre à janvier de la première année.

Sur dossier et entretien de motivation par l'enseigne.

Entreprises d'accueil :

Grande et moyenne surfaces (GMS)

Coût de la formation : Gratuit pour l'alternant

Financement :

Formation pris en charge par OPCO

Tenue : 150 €

Matériel de découpe : 100 €

Matériel pédagogique : 50 €

Lieu de Formation :

EMAC salle de cours :

14 rue du Séminaire 94550 Chevilly-Larue/ Rungis

Atelier Pratique :

8 rue du séminaire 94550 Chevilly-Larue

Objectif de la formation

Le/la crémier-fromager se caractérise par sa connaissance des produits. Il/elle possède une sensibilité organoleptique développée et une habileté manuelle. Rigoureux et imaginatif, le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » doit également faire preuve d'aptitudes commerciales (accueil, conseil, vente...) et techniques.

Une dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine...) et artistique est nécessaire.

Le respect de normes d'hygiène et de sécurité est indispensable dans l'exercice de ce métier

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 plus de l'EMAC :

L'expertise de nos formateurs en GMS

Les contacts avec les grossistes

Les modules Applications culinaires avec nos formateurs cuisiniers

La création d'Animation magasin par les alternants

La visite possible du pavillon CREMERIE du MIN de Rungis

Le suivi hebdomadaire des alternants avec retour des périodes entreprise et communication à l'enseigne

Les visites en magasin par l'équipe pédagogique

Le module « Analyse sensorielle », en connaissance produits, en application culinaire, en vente

Débouchés professionnels :

Accès direct à l'emploi : Le crémier fromager peut exercer son activité en commerce de détail ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution. Employé rayon produits frais
Avec l'expérience il ou elle a la possibilité de d'occuper un poste à responsabilité, comme adjoint ou chef de rayon en GMS . Rayon fruits et légumes de la GMS

Poursuite d'études

Bac Pro Commerce

TP AMUM Assistant Manager Unité Marchande

CAP CREMIER-FROMAGER 2 ans

BLOCS COMPÉTENCES

Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

- Gérer les produits de la réception au stockage
- Assurer le suivi des produits stockés
- Veiller à la qualité des produits
- Gérer son temps et organiser son travail
- Réaliser des prestations en amont de la commercialisation
- Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières/fromagères

-Commercialisation des fromages et des produits laitiers

- Garantir la salubrité de l'espace de vente
- Aménager l'espace de vente
- Vendre des fromages et des produits laitiers

.Vente-commercialisation

- Organiser son poste de travail et l'espace de vente
- Préparer les supports de vente et d'information
- Réaliser les opérations liées à la vente
- Participer au service à la clientèle
- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

Service des fromages et élaboration de recettes simples

- Prendre en charge la clientèle
- Servir
- Encaisser
- Fabriquer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées
- Conditionner, étiqueter et stocker les préparations

Français :

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Mathématiques-sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatif à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

langue vivante

- Compétences de niveau A2 du CECRL
 - S'exprimer oralement en continu
 - Interagir en langue étrangère
 - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère
- Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatif à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)



CONTENU DE FORMATION

CONNAISSANCE PRODUITS CREMERIE
PRATIQUE RAYON CREMERIE
PRATIQUE SERVICE FROMAGES
APPLICATION CULINAIRE
ENVIRONNEMENT PRO ENSEIGNE
CAISSE
COMMERCIALISATION / VENTE
APPROVISIONNEMENT
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
MATH SCIENCES
HISTOIRE GÉO/ EMC
FRANÇAIS
ANGLAIS
PSE

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques / Apport théorique
Bilan de suivi de formation
Visite en entreprise

QUALITÉS DES FORMATEURS

Formateurs avec une expérience de la GMS ou du secteur professionnel

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS :

Évaluation en centre de formation et en entreprise
Examen Ponctuel

Pour nous contacter : Mail : contact@emacformation.com Tel : 01.89.13.33.61

Accès / Infos

14 rue du séminaire 94550 CHEVILLY LARUE Bâtiment G6B. Accessible aux personnes handicapées
Transport commun : Ligne 7 Villejuif Louis Aragon puis T7 : Porte de Thiais puis 8 mn à pied
En bus : Bus 216 Ou Trans Val de Marne station Marché International De Rungis
Horaires : 8H00-17H30 du lundi au vendredi