

CAP Crémier - Fromager

Niveau V - Professionnel qualifié

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}

CAP Crémier -
Fromager
(2 ans)

Vous
êtes ici

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Le/la titulaire du CAP «Crémierfromager» peut accéder au poste d'employé/équalifié/éécramierfromager. Il/elle peut exercer : dans des crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires, dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayons à la coupe), dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vin/fromage...), dans des magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...).

RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Le 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.

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un Bac.

Durée totale : 840 Heures

Nombre d'heures à l'ESM

1^{ère} année : 420h

2^{ème} année : 420h

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Programme de formation :

Domaine Général

- Français
- Ouverture sur le monde
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Education Physique et Sportive (EPS)

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie.
- PSE
- Environnement de l'entreprise.

Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail: alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60