RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta SEINE-ET-MARNE ACADÉMIE DE CRÉTEIL

CAP CREMIER FROMAGER

PUBLIC VISÉ

Demandeur d'emploi

Salarié(e)s

Projet de transition professionnelle

LE + DE LA FORMATION

Formation encadrée par des formateurs expérimentés issus du secteur fromager.
Accès à un atelier pédagogique équipé pour des mises en situation réelles.
Public adulte : adaptée aux demandeurs d'emploi et aux personnes en reconversion.
Accompagnement individualisé vers l'insertion professionnelle ou la poursuite d'études.
Environnement propice à l'apprentissage : lycée hôtelier reconnu, avec boutique et restaurant d'application.

DUREE

Durée de formation : 450 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 30h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 08/09/2025 au 30/06/2026.

LIEUX DE FORMATION

Greta Seine-et-Marne

Lycée du GUE A TRESMES

77440 Congis-sur-Therouanne

CONTACT

Greta Seine-et-Marne

Hinda Benriati

Tél : 07 85 06 34 17

hbenriati@greta77.fr

Référent handicap :

Isabelle RUETTE

Consulter notre Politique Handicap

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Forfait parcours mixte :
20,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :

OBJECTIFS

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

Le crémier-fromager se caractérise par sa connaissance des produits. Il possède une sensibilité organoleptique développée et une habileté manuelle. Rigoureux et imaginatif, il doit également faire preuve d'aptitudes commerciales (accueil, conseil, vente...) et techniques.

Une dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine...) et artistique est nécessaire. Son activité relève d'environnements techniques réglementés et diversifiés (cave d'affinage, magasin, laboratoire de préparation, marché...).

PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : être déjà titulaire d'un CAP – niveau 3
premières notions d'anglais

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle –
Entretien individuel et Tests contacter le GRETA

Inscriptions du 15/03/2025 au 30/09/2025 au Meaux - Jean VILAR à MEAUX.
01 64 62 70 64 /01 64 11 97 28
greta77.meaux-vilar@ac-creteil.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

Organisé en alternance.
Cours du jour

CONTENUS

- RNCP37533BC01 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
- RNCP37533BC02 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers
- RNCP37533BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37533BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP37533BC06 - Prévention-santé-environnement
- RNCP37533BC07 - Anglais
- RNCP37533BC08 - Mobilité (Bloc facultatif)

MODALITES D'EVALUATION

- Tout au long du parcours :Contrôle en cours de formation

VALIDATION

- Date d'enregistrement RNCP/RS : 01/08/2017
- Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- Diplôme CAP Crémier fromager niveau : 3
- Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Projet de transition professionnelle, France Travail

Eligible CPF

CODES

NSF : 221

RNCP : 37533

CERTIFINFO : 96993

Formacode : 21504

Code Rome : D1106

Le CAP Fromager permet d'accéder à des métiers comme fromager, affineur ou vendeur en crèmerie. Il offre des débouchés dans l'industrie laitière, l'artisanat et la distribution spécialisée. Les diplômés peuvent travailler en atelier, en ferme ou en magasin. Des poursuites d'études sont possibles (CS, BP, Bac Pro). Avec l'expérience, des évolutions vers des postes à responsabilité ou la création d'entreprise sont envisageables.