

😊 Les + du CAP Crémier Fromager

- Une région de fromages, la Bourgogne Franche-Comté
- Un métier tourné vers la tradition, un savoir faire ancestral
- Un ambassadeur de la gastronomie aux talents multiples
- Une nouvelle formation au fort potentiel
- Une filière ouverte aux femmes
- L'employabilité assurée
- La possibilité de créer son entreprise

€ Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".

CIFA
L'EXCELLENCE
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ contact@cifayonne.com

🌐 www.cifayonne.com • [f](#) [i](#) [in](#)

BeesCom RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos: AbbasStock. Année 2022 - 2023



CAP CRÉMIER-FROMAGER :
UNE FORMATION
SUR UN PLATEAU !

CIFA

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

CAP CRÉMIER FROMAGER

Objectifs pédagogiques

Le titulaire du CAP Crémier(ère)- fromager(ère) contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation. 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, la mise sous vide, la préparation des spécialités fromagères.

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Elle est également proposée en 1 an aux titulaires d'un premier CAP ou du baccalauréat. Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Habileté manuelle et rigueur.
- Sens du contact et convivialité.
- Créativité et goût de la gastronomie.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

Lieu de la formation



CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex



Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent ou 1^{ère}, terminale, Bac.
- 7 mois pour la formation continue.

Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut-être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3^{ème}.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus.

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

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

Enseignements généraux :

- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie EPS, langue vivante étrangère



Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de crèmerie fromagerie, une boutique de vente alimentaire, des moyens pédagogiques et un environnement innovants (boutique immersive). Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir. Des formateurs diplômés et des partenaires professionnels passionnés, spécialistes du fromage.

Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

Les débouchés et les poursuites d'études

Aujourd'hui, les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Toute personne désirant s'orienter vers le métier de crémier-fromager n'aura donc pas de difficulté à trouver un emploi (crèmeries-fromageries artisanales, moyennes ou grandes surfaces, restauration, boutique de vente directe...). Elle pourra poursuivre sa formation vers un Bac Pro métiers du commerce et de la vente. Les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

• APPRENTISSAGE
86,4% réussite
81,8% satisfaction

• FORMATION CONTINUE
90% réussite
86,5% satisfaction

• **64% poursuite**
des études

• **80% insertion**
professionnelle