



☑ Présentation générale

- ✓ **Le crémier - fromager**, par sa connaissance fine des produits et des territoires, est en mesure d'assurer un conseil clientèle de qualité. Il est chargé de :
 - Assurer la réception, le stockage et les soins apportés aux produits,
 - Contrôler la traçabilité et la qualité des différentes familles de fromages ainsi que celle des spécialités laitières et fromagères, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
 - Assurer la découpe et la préparation des fromages,
 - Proposer une mise en valeur des fromages, des spécialités laitières et fromagères ainsi que conseiller la clientèle et suggérer des recettes.
- ✓ **Conditions d'accès à la formation** : avoir un contrat d'apprentissage de 12 mois (hormis pour la voie scolaire où des semaines de stage seront à réaliser dans le cadre des 9 mois de formation)
- ✓ **Dispositif d'évaluation** : Contrôle en cours de formation (CCF) / Diplôme certifiant (possibilité de blocs de compétences)
- ✓ **Rémunération** dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation uniquement : sur la base d'un pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de la qualification.

☑ Poursuite d'études

- ✓ Le CAP débouche sur la vie active.

☑ Insertion professionnelle

- ✓ Crémier (ière) / fromager (ère)
- ✓ Aide crémier (ière) / fromager (ère)

Au sein de :

- Crèmeries/fromageries artisanales
- Grandes et moyennes surfaces avec un rayon fromage à la coupe
- Magasins de vente directe (coopératives, exploitations laitières, magasins de producteurs...)
- Restauration commerciale et spécialisée.

☑ Etablissements proposant cette formation

CFPPA - ENILV La Roche/Foron – Site de La Roche sur Foron (74) - 04 50 03 01 03



■ Formation scolaire

● Apprentissage

🌈 Formation continue