



CAP CRÉMIER - FROMAGER **en 1 an sous conditions**

Devenir Crémier – Fromager ?

Aujourd'hui le métier de crémier Fromager est une spécialité reconnue par un Certificat d'Aptitude Professionnelle. On y apprend un savoir-faire ancestral et un métier sans cesse renouvelé.

A vous de le découvrir !

Le crémier-fromager incollable sur les spécialités laitières, affine les fromages et délivre ses précieux conseils. Son savoir-faire ne s'arrête pas là.

Le métier s'ouvre sur de nouvelles perspectives : La créativité est l'une de ses compétences !

Il est aussi un dénicheur de productions d'excellences, l'auteur de présentations personnalisées de plateaux de fromages et de préparations fromagères inventives.

Il est un lien entre les producteurs et les consommateurs.

Comment ?

Nous proposons cette formation en apprentissage ou en reconversion professionnelle dans le cadre du greta.

Après avoir obtenu un CAP ou Bac Professionnel, Bac Général ou Bac Technologique vous pourrez accéder à cette formation.



Quelle est la durée du CAP Crémier-Fromager ?

Le CAP Crémier-Fromager se déroulera en 1 an si vous possédez au moins un diplôme de niveau équivalent qui vous dispensera des enseignements généraux.

Le programme du CAP Crémier-Fromager

Les enseignements technologiques et professionnels abordent :

- L'approvisionnement et le stockage
- Les soins
- Les préparations pour la commercialisation
- L'élaboration des recettes à base de produits laitiers
- L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité
- La commercialisation et le service



L'articulation de la formation professionnelle se fera de la manière suivante :

Elle associe en alternance une formation pratique et concrète chez un employeur (2/3 du temps) et des enseignements pratiques et théoriques au CFA (1/3 du temps).

**Le Lycée Théodore Monod,
Partenaire de l' EHV (Écoles Hôtelières de Versailles) et du CFA Académique.
Vous pouvez dès à présent vous inscrire en ligne sur notre site pour la rentrée 2024**

Vous pouvez vous inscrire en déposant votre dossier à la loge ou au bureau du
Directeur Délégué à la Formation Professionnelle et Technique :

DDFPT du Pôle Hôtellerie : sandra.Gavary@monod.pro ou ddfpt.hot@monod.pro ou 01.85.74.20.81