



NIVEAU 3



## CAP

# CREMIER-FROMAGER

### PUBLIC CONCERNE :

Personnes de 18 à 60 ans. Formation accessible dans le cadre de l'apprentissage et des dispositifs de formation professionnelle continue : CPF, contrat de professionnalisation, dispositif en faveur des demandeurs d'emploi...

### CONDITIONS D'ADMISSION :

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou 4 (CAP, BAC).  
Le positionnement des candidats se fait sur étude du dossier et entretien par l'ENILBIO. L'admission définitive est conditionnée soit par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dans le domaine de la formation, soit par l'obtention d'une prise en charge au titre de la formation professionnelle.

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Maîtriser l'approvisionnement, le stockage et la mise en valeur des fromages,
- Pratiquer les soins aux fromages (affinage),
- Élaborer des produits laitiers,
- Organiser l'espace de vente,
- Vendre et apporter le service aux clients,
- Conseiller et vendre en restaurant.

### METIERS ET DEBOUCHES :

- Vendeur(se) - Conseil en boutique de crèmerie-fromagerie, en magasin de vente directe (à la ferme, en coopérative...) ou en commerce ambulant (marché).
- Vendeur(se) - Conseil en rayon fromage en grandes et moyennes surfaces.
- Vendeur(se) - Conseil en restaurant ou magasins spécialisés : bar à fromages, bar à vin.

A terme, création d'un commerce de fromages et spécialités laitières.

### POINTS FORTS DE LA FORMATION :

- 2 lieux uniques en France pour les cours : l'ENILBIO, établissement renommé pour les formations de fabrication de fromages et de produits laitiers, disposant d'infrastructures professionnelles, et le lycée Friant reconnu pour ses formations en hôtellerie restauration,
- Mises en situations professionnelles : fabrication et affinage de fromage, analyse sensorielle, vente en restaurant, élaboration de recettes à base de produits laitiers,
- La connaissance des fromages et des produits laitiers et l'acquisition de la culture fromagère,
- CAP en 1 an (Possibilité de valider un seul bloc de compétences),
- La possibilité de bénéficier des hébergements et du restaurant du campus de l'ENILBIO,
- Un groupe d'au maximum 20 apprentis et stagiaires,
- Formation adaptée aux jeunes, aux adultes, aux personnes en reconversion,
- Le diplôme obtenu est un certificat d'aptitude professionnelle, attestant de savoir-faire reconnus et plébiscités par les professionnels.

### EVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION :

- Validation du bloc de compétences n°1 "Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers" en contrôle continu.
- Validation du bloc de compétences n°2 "Commercialisation des fromages et produits laitiers" par une épreuve terminale.

### POURSUITE D'ETUDE :

Cette formation est professionnalisante et est dédiée à travailler immédiatement après l'obtention du diplôme.



# CAP

## CREMIER-FROMAGER

### INSCRIPTION :

Les dossiers de positionnement sont à retirer à partir d'avril à l'ENILBIO de Poligny ou par téléchargement.

Les dossiers complets sont à remettre ou expédier à l'ENILBIO - rue de Versailles - 39800 Poligny ou à envoyer par mail à [recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)

Fin de réception des dossiers de candidature : septembre.

### RENSEIGNEMENTS :



#### ENILBIO

Rue de Versailles

39800 Poligny

Tél. : 03 84 73 76 76

Mail : [recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)

[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

### PARCOURS DE FORMATION :

**13 semaines en centre de formation soit 455 heures (dont 1/3 en TD/TP)**

#### L'HYGIENE & LA SECURITE AU POSTE DE TRAVAIL : 50 h

#### LES SAVOIR-FAIRE DU FROMAGER : 55 h

Production de lait

Bases des fabrications fromagères

#### LES SAVOIR-FAIRE DE L'AFFINEUR : 50 h

Savoir-faire de l'affinage

Problèmes de qualité des fromages

Bases d'analyse sensorielle appliquée aux fromages

#### LES FABRICATIONS EN CREMERIE : 30 h

#### LA CONNAISSANCE DU SECTEUR PROFESSIONNEL : 40 h

Notion de terroir

Connaissance des AOP/SOQ

Connaissance des filières produits

#### LES BASES REGLEMENTAIRES : 20 h

#### LA PREPARATION & LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS : 65 h

Mise en valeur des fromages, gestion d'une vitrine, d'un étal

Techniques de coupe et d'emballage

Créer un plateau de fromages en magasin et restaurant

#### LA VENTE EN CREMERIE & RESTAURANT : 75 h

De la prise en charge de la demande à l'acte de vente

Accords fromages/vins, bières et thés

Animer une dégustation

Servir en restaurant

Anglais professionnel

#### L'ORGANISATION & LA GESTION D'UN POINT DE VENTE : 30 h

Commande/Réception - Aspect administratif

Organisation du travail

Agencement/Animation du point de vente

#### CHEF D'OEUVRE & PREPARATION A L'EXAMEN : 40 h

