

CONDITIONS pour postuler

Avoir suivi une 3^e générale
ou pré-professionnelle

Comment CANDIDATER ?

Contactez-nous au 05.53.35.72.72 ou par email
à contact@ecoles.dordogne.cci.fr.

Un lien sera fourni vers un formulaire de
candidature.

Complétez-le en indiquant les souhaits de
formation.

Pour continuer...

- Baccalauréat Professionnel Métiers du Commerce et de la Vente
- Vendeur Conseiller Commercial Négoventis (niveau bac sur 1 an)
- Mention complémentaire

ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



APPRENTISSAGE | FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR | FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr

CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



Les écoles



CAP Crémier Fromager

2 ans

COMMERCE ET VENTE



L'APPROVISIONNEMENT ET LE STOCKAGE

- Réceptionner les produits
- Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection
- Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés
- Collaborer au suivi de la traçabilité des produits
- Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins

LES SOINS

- Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés
- Détecter des défauts d'affinage

LES PRÉPARATIONS POUR LA COMMERCIALISATION

- Ordonner et organiser ses tâches
- Préparer les matières d'oeuvre
- Travailler les fromages de base
- Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activités

L'ÉLABORATION DE RECETTES À BASE DE PRODUITS LAITIERS

- Fabriquer des préparations lactières/ fromagères salées et sucrées
- Conditionner, étiqueter et stocker les préparations

L'ORGANISATION DE L'ESPACE DE COMMERCIALISATION SELON LE SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Entretien des locaux et des matériels
- Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité

LA COMMERCIALISATION ET LE SERVICE

- Prendre en charge la clientèle
- Servir
- Encaisser

LA TENUE DE CAISSE

- Réaliser les opérations d'ouverture de caisse
- Effectuer les pesées en utilisant les outils numériques adaptés
- Procéder aux encaissements en utilisant les outils numériques adaptés
- Prendre congé
- Réaliser les opérations de fermeture de la caisse

PARTICIPATION À L'ANIMATION DU POINT DE VENTE

- Participer à la conception d'une animation commerciale
- Installer les supports d'animation
- Contribuer à l'animation commerciale

OBJECTIFS de la formation

- Préparer et valoriser les produits laitiers et participer à leur commercialisation
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur
- Mettre en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière

Le PUBLIC

- Apprenti (de 16 à 30 ans) sous contrat d'apprentissage (840 h de formation sur 2 ans - Possibilité de stage « Pass'métier » (nous consulter)
- Apprenti en situation de handicap : pas de limite d'âge
- Alternant (de 16 à 25 ans) sous contrat de professionnalisation
- Salarié ou demandeur d'emploi (parcours individualisé : nous consulter)

QUEL TYPE de structure ?

Crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires | Grandes, moyennes ou petites surfaces (rayon à la coupe) | Restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages) | Magasins de vente directe (coopératives, exploitation laitière, entreprise privée)

Sous **QUELLE FORME ?**

- Formation alternée
- Certificat d'Aptitude Professionnelle : Diplôme d'État niveau III
- 2 ans (parcours possible sur 1 an selon les prérequis, se renseigner).
- Démarrage possible du contrat en entreprise : juillet
- Début de la formation à l'École : septembre

Le PROFIL

- Sensibilité organoleptique
- Habileté manuelle
- Rigueur
- Créativité
- Aptitude commerciale (accueil, conseil et vente)

Au PROGRAMME...

- Domaine professionnel : Approvisionnement-Stockage-préparation-mise en valeur des produits / Commercialisation des fromages et produits laitiers / Technologie professionnelle / Gestion / Sciences appliquées hygiène / Prévention Santé Environnement
- Domaine général : Français / Histoire-Géographie / Enseignement moral et civique / Mathématiques et Physique-Chimie / Education Physique et Sportive / Langue Vivante (Anglais)