

les métiers de l'alimentation

# CRÉMIER FROMAGER



## Centre de Formation de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France

### AU QUOTIDIEN

Le / La crémier(ère) fromager(ère) conseille ses clients sur les produits, leur origine laitière et géographique et les met en valeur sur le lieu de vente. Il / elle est capable de délivrer une information nutritionnelle et sanitaire sur les fromages proposés à la vente ainsi que de proposer des accords fromage / vin ou de suggérer des recettes à base de fromage.

La région Hauts-de-France est celle qui compte la plus grande variété de fromages !

### COMPÉTENCES REQUISES



#### Les savoir-être

Aimer le contact avec la clientèle et lui prodiguer des conseils. Respecter une hygiène absolue et connaître la législation en vigueur. Montrer un réel intérêt pour la culture laitière et posséder des repères géographiques pour bien connaître les produits et leur origine.



#### Les savoir-faire

Se montrer rigoureux sur la qualité, l'origine et la traçabilité des produits. Faire preuve de goût esthétique pour la mise en valeur des produits en vitrine.



#### Les savoirs

Participer à la commercialisation et à la gestion d'un point de vente. Acheter et réassortir les stocks en fonction des débits, contrôler les livraisons. Stocker et couper le fromage. Connaître les processus d'affinage et de fabrication des fromages. Fabriquer des produits traiteurs à base de fromage. Réaliser une vitrine et l'étiquetage nécessaire. Composer un assortiment. Servir la clientèle et gérer les encaissements.



cma.hautsdefrance



09 72 72 72 07



cma.hautsdefrance



@CMA\_HdF



cma-hautsdefrance



cma-hautsdefrance.fr



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

# LA CRÈMERIE FROMAGERIE

## ● PARCOURS

Titres/Diplômes	Durée	Lille
CAP Crémier/Fromager	2 ans	✓
CAP Crémier/Fromager	1 an*	Ouverture prochaine

\*Sous conditions de diplôme

## ● LES TITRES ET DIPLÔMES DE LA FILIÈRE

### Titulaire du CAP Crémier Fromager (Diplôme de niveau 3)

Il / Elle gère les produits, assure des préparations laitières, valorise et commercialise en point de vente, connaît l'origine des produits et est capable de conseiller la clientèle sur les différents types de fromages, leur utilisation en cuisine et leur accord avec d'autres mets.

## ● DÉBOUCHÉS

Le / La crémier(ère) fromager(ère) peut exercer son activité en crèmerie fromagerie, en boutique ou sur les marchés, dans les rayons coupe des grandes et moyennes surfaces, dans les magasins de vente directe comme certaines coopératives ou exploitations laitières. Le secteur de la restauration : bars à fromages, bars à vins et restaurants gastronomiques, propose aussi des débouchés.

Après l'obtention du CAP, le / la crémier(ère) fromager(ère) peut se perfectionner avec le CAP fromager affineur. Il / elle pourra créer sa propre entreprise ou en reprendre une.

## ● FORMATIONS PROPOSÉES

### En alternance

#### Contrat d'apprentissage :

Jeunes âgés de plus de 16 ans ayant un niveau scolaire de fin de 3<sup>ème</sup> et jusqu'à 29 ans révolus.

« Etudiant des métiers », l'apprenti(e) a le statut de salarié(e). Il / Elle effectue une formation théorique et pratique, en alternance entre l'entreprise et le centre de formation.

#### Contrat de professionnalisation

### En formation continue

Titulaires d'un autre CAP (connexe ou non) et désirant se perfectionner.

Adultes : Compte Personnel de Formation (CPF) de transition professionnelle, Pro A (reconversion ou promotion par alternance), Plan de Développement Compétences.

Découpage possible des formations en blocs de compétences, selon l'organisme certificateur.

