



CFA Centre Alsace  
"Marcel Rudloff"  
23 rue d'Agen 68000 COLMAR  
www.cfa-colmar.fr

## CAP Crémier-Fromager

### Présentation du métier

Le/la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-Fromager » est employé(e) au sein d'une entreprise de vente ou d'un rayon de produits laitiers sous l'autorité d'un responsable.

Il/elle assure les responsabilités dans la conception, l'organisation du système de distribution : établir l'approvisionnement, gérer des stocks.

Il/elle conditionne et distribue les produits selon les normes et les règles d'hygiène et de sécurité en conformité avec la législation.

Il/elle sait conseiller les clients sur les produits, la présentation et les proportions, la conservation et les préparations culinaires pouvant être faites avec ces produits.

Il/elle gère le point de vente.

Il/elle maîtrise les propriétés organoleptiques des produits.

Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients grâce à sa connaissance des produits. Il/elle peut confectionner des plateaux de fromages ou réaliser des préparations spécifiques.

### Secteurs d'activités

Le crémier fromager peut exercer son activité en commerce de détail sédentaire ou non sédentaire ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution. Dans les commerces de détail de produits laitiers; Dans les rayons produits laitiers des grandes, moyennes et petites surfaces ; Dans les magasins de producteur en vente directe ; Dans les entreprises de gros, les entrepôts et centrales d'achats; Dans les coopératives, les entreprises d'expédition, d'exportation et d'importation; Dans les entreprises réalisant des préparations de produits laitiers.

### Nos équipements

Les apprentis ont à leur disposition l'ensemble des équipements de l'établissement dans le domaine des métiers de bouche ainsi qu'un magasin pédagogique.

### La formation au CAP Crémier-Fromager

- Diplôme de niveau V accessible en deux ans.
- Formation composée de deux blocs de compétences professionnelles :
  - L'apprentissage repose sur le principe de l'alternance entre enseignements théoriques en centre de formation d'apprentis (CFA) et enseignement du métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat d'apprentissage. Un suivi personnalisé est mis en place, des échanges réguliers entre le centre de formation et les professionnels sont planifiés.
  - Contribuer à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participer à leur commercialisation.

### Notre Alternance

1 semaine / mois

### Poursuites d'études

Bac Pro Commerce

### Entrée en apprentissage

Dès la sortie de 3ème de collège l'entrée se fait à tous niveaux jusqu'à 29 ans révolus.

Contact : Philippe Meyer,  
Chargé du développement de l'apprentissage  
Tél. : 03 89 21 57 44  
Email : meyer.cfamr@orange.fr

Secrétariat : 03 89 21 57 40  
Email : cfamr-colmar@wanadoo.fr



FÉDÉRATION DES  
**FROMAGERS**  
DE FRANCE