CAP crémier-fromager (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 2100902F — Mise à jour : 27 octobre 2025

Organisme responsable : **GRETA-CFA DES COTES D'ARMOR**

Présentation de la formation

Objectifs

Le·la titulaire du CAP Crémier-fromager contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation. Il·elle travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur. Il·elle met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

Le·la titulaire du CAP Crémier-fromager peut accéder au poste d'employé·e qualifié·e crémier-fromager.

Il·elle peut exercer dans :

- des crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires
- les grandes, moyennes et petites surfaces (rayons à la coupe)
- la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vin/fromage...)
- des magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...)

Programme

Bloc 1 : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers

- Gérer les produits de la réception au stockage
- Assurer le suivi des produits stockés
- Veiller à la qualité des produits
- Gérer son temps et organiser son travail
- Réaliser des prestations en amont de la commercialisation
- Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières/fromagères

Bloc 2 : Commercialisation des fromages et produits laitiers

- Garantir la salubrité de l'espace de vente
- Aménager l'espace de vente
- Vendre des fromages et des produits laitiers

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

CAP crémier-fromager
Code RNCP : 37533

Métiers associés

A1412 — Fabrication et affinage de fromages

D1106 — Vente en alimentation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2114608S	Présentiel	Saint-Quay-Portrieux	01/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #2100902F