

# Séminaire national pour la mise en œuvre du nouveau certificat d'aptitude professionnelle **Crémier-fromager**

Séminaire national accueilli par le CNIEL





## Les membres du groupe de travail

Lucette Poletti, IEN économie et gestion, académie de Reims

Ruth Gisselbrecht, IEN SBSSA, académie de Lille

Michel Darcq, DDFPT lycée Gustave Eiffel, Reims

Bruno Meillat, professeur du lycée Darnet, Saint Yrieix-la-Perche

Philippe Rochard, responsable de communication du [CNIEL](#)

Corinne Fouchereau, fromagère à Paris

Virginie Ormière, responsable de formation de la

[Fédération des Fromagers de France](#)

Sylvie Guillot, fromagère-formatrice Centre de Formation des Produits Laitiers

Evelyne Decourt, Dgesco, responsable de la 7ème CPC

## Les ouvertures à la rentrée 2018

[Lycée professionnel Haute-Vue Pau-Morlaàs](#) (A) Morlaàs (Ac Bordeaux)

[Lycée professionnel Raymond Cortat](#) (A) Aurillac (Ac Clermont-F.)

[CFA François Rabelais](#) (A) Dardilly (Ac Lyon)

[Le CIFCA](#) (A) Paris (Ac Paris)

[Lycée professionnel Marc Godrie](#) Loudun (Ac Poitiers)

[Lycée professionnel des métiers Lautréamont](#) Tarbes (Ac Toulouse)

# Programme de la journée

## L'esprit du nouveau CAP Crémier-fromager

- 9H45 - 10H00      Présentation des membres du groupe de travail  
La création du diplôme, et les grands axes du référentiel et les principes d'écriture
- 10H00 - 11H00      Du référentiel des activités professionnelles et du référentiel de certification
- 11h00- 12h30      Échanges sur les conditions et modalités de mise en œuvre

## Les enjeux de formation et de certification

- 14H00 - 15H00      Les modalités pédagogiques en centre et en entreprise  
La formation des enseignants, formateurs, maître d'apprentissage, tuteurs
- 15h00-16H00      La réglementation des examens, présentation des épreuves certificatives
- 16H00-16H30      Échanges sur les projets de mise en œuvre en académie et perspectives d'accompagnement
- 16H30                  Conclusion et clôture du séminaire

# Le processus d'élaboration du diplôme dans le cadre de la 7<sup>ème</sup> CPC, métiers de l'alimentation

1. Qu'est-ce qu'une CPC : rôle, mission, composition, principes
2. Phase d'opportunité
3. Le groupe de travail
4. Rédaction du RAP
5. Rédaction du RC
6. Principes de définition des blocs
7. Phase de validation et de publication

# 1. Qu'est-ce qu'une Commission professionnelle consultative (CPC) ?

Une instance partenariale de consultation placée auprès du ministre : 40 membres répartis en 4 collèges (employeurs, salariés, pouvoirs publics, personnalités qualifiées)

Instance qui émet des avis :

- sur l'opportunité de créer, rénover ou supprimer des diplômes professionnels du CAP au BTS
- sur le contenu des diplômes proposé par les groupes de travail chargés d'élaborer ce contenu

## 2. Phase d'opportunité

Origine du projet : secteur professionnel, Éducation nationale ( administration centrale, inspection générale), autres ministères

Analyse socio-économique des emplois visés, perspectives d'emplois, évolution économique du secteur...

Présentation du rapport d'opportunité devant la CPC pour validation du projet

# 3. Le groupe de travail

Un pilotage assuré par l'Éducation nationale (DGESCO et Inspection Générale)

Des représentants des milieux professionnels - employeurs et salariés - pour définir les activités visées et spécifier les compétences attendues

Des professionnels de la formation et de l'évaluation – enseignants, inspecteurs – pour assurer une définition précise des compétences et connaissances à valider

## 4. Rédaction du RAP

RAP : Référentiel d'Activités Professionnelles

Résumé descriptif de la cible professionnelle

Description des activités et des tâches que le titulaire du diplôme pourra exercer dans les premières années de sa vie professionnelle

Rôle central des professionnels dans cette description.

# 5. Rédaction du RC

RC : Référentiel de Certification

À partir de la description des activités :

- définition des compétences professionnelles (conditions d'évaluation et résultats attendus) et des savoirs associés
- regroupement en blocs de compétences

# 6.Principes de définition des blocs

Un diplôme professionnel est constitué de blocs de compétences

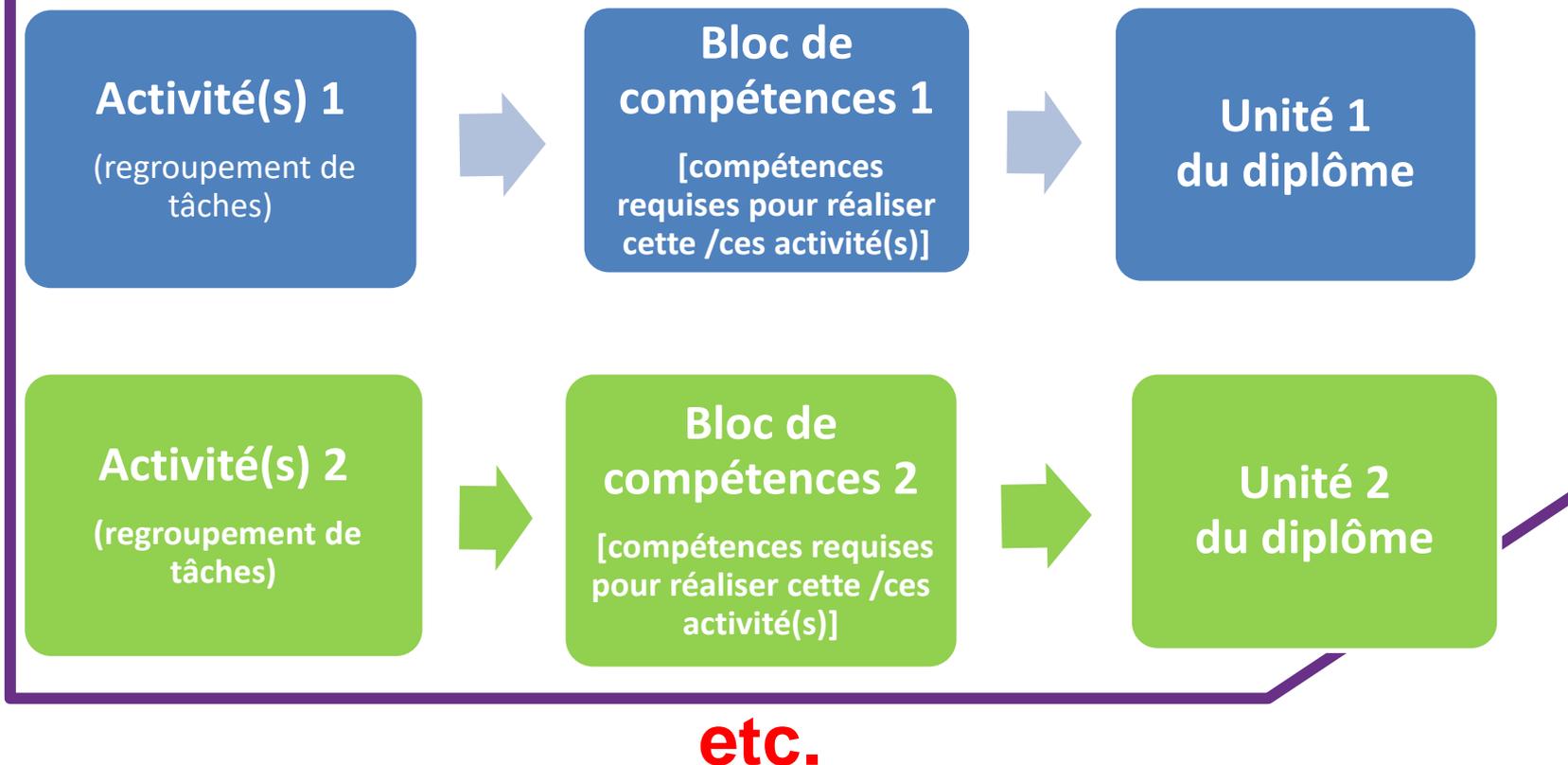
Ces blocs sont soit des blocs de compétences professionnelles (intégrant éventuellement des connaissances générales) soit des blocs de compétences générales

Les blocs de compétences professionnelles ont pour base les regroupements d'activités correspondant au métier visé

Ils regroupent les compétences nécessaires pour exercer ces activités

Un bloc = une unité (à chaque bloc de compétences correspond une unité et une seule)

# Schéma de principe des blocs de compétences professionnelles



# 8. Phase de validation et de publication

L'ensemble de ces référentiels est présenté en CPC pour avis consultatif,

Validation du projet par la DGESCO ou DGESIP et le ou les ministre (s),

Pour les diplômes de niveau IV et plus : présentation du projet aux instances consultatives nationales (Conseil supérieur de l'éducation- Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche)

Publication au JO (arrêté + annexes) et au BO

# Le certificat d'aptitude professionnelle

# Crémier-fromager

Arrêté de création du 4 juillet 2017 avec le référentiel en annexe ([eduscol](https://www.eduscol.education.fr/))

Le centre des ressources nationales des métiers de l'alimentation ([CRMA](https://www.crma.fr/))



# Du référentiel des activités professionnelles au référentiel de certification (approche par blocs de compétences)

**RAP : 2 pôles d'activités,  
4 activités (pôle 1)  
2 activités (pôle 2)**



**RC : 2 Blocs de compétences,  
2 Epreuves EP1 et EP2 (annexe II)**



**Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers**  
Pôle 1, Bloc de compétences 1 et EP1

**Commercialisation des fromages et des produits laitiers**  
Pôle 2, Bloc de compétences 2 et EP2



