CAP Crémier-fromager

AP	Compétences	Savoirs associés
AP ❶ L'approvisionnement et le stockage	**C1.1** Contrôler la livraison	Les outils de contrôle de température et de poids.
		Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits
		Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison.
		Les fournisseurs
	C1.2 Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter	Les types d'emballage et de conditionnement
		La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets.
	C1.3 Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	Les outils de coupe.
	C1.4 Couper avec soin, si besoin, le produit	Les pratiques de coupe.
	C1.5 Protéger le produit coupé et/ou entamé	Le rôle de la protection et les types de protection selon le fromage
	C1.6 Effectuer la traçabilité du produit	La traçabilité
	C1.7 Répartir les produits par nature et par famille	Les différentes catégories de produits laitiers : les ultra-frais, les fromages
		Les produits annexes : les œufs, les produits d'accompagnement, autres
		Les produits biologiques
	C1.8 Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	Les lieux, matériels et équipements de stockage.
		Les conditions de stockage des différents produits.
		Le respect de la chaine du froid
		La prévention des risques liés à l'activité physique
	C1.9 Gérer les informations nécessaires à la	Les données de traçabilité
	C1.10 Enregistrer les informations recueillies sur les	La conservation et classement des données
	C1.11 Réaliser la rotation des stocks en fonction des	Les documents de gestion des stocks (tout support) : tableau de bord...
	C1.12 Evaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle	Le calendrier : de saisonnalité des fromages et autres produits laitiers, des événements déclencheurs de vente.
	C1.14 Réaliser un inventaire des produits	Les inventaires physiques et comptables.
AP ❷ Les soins	**C2.1** Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en	La fabrication et l'évolution des fromages
		Les soins appropriés du fromage
	C2.2 Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité	L'influence des micro-organismes au cours de la fabrication des fromages
		L'incidence des conditions de stockage sur l'évolution du fromage
		La manipulation des fromages
	C2.3 Repérer les principaux défauts d'affinage	La perception visuelle, olfactive et gustative des fromages
		Les indicateurs d'anomalies
	C2.4 Communiquer avec le responsable de l'(les) anomalie(s) constatée(s)	Les liens hiérarchiques et fonctionnels
		La communication interne : les règles de politesse, le respect d'autrui…
		Le règlement intérieur
AP ❸ Les préparations pour la commercialisation	**C3.1** - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail	La fiche technique
		Les règles d'hygiène et de sécurité
		Les matériels, outillages et équipements utilisés dans la profession
	C3.2 - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette…) et/ou la mise en étalage/réassort	Les modalités de gestion des besoins et des commandes clients…
		Les supports possibles de prise de commande client…
		La connaissance des produits afin de répondre aux besoins…
		Les principes de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau…
		Les principes de base sur la réalisation des vitrines
	C3.3 Quantifier les matières premières et	Les unités de mesure de masse et volume
	C3.4 Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement	Les différentes coupes du fromage
		Le choix et l'utilisation de l'outil de manière professionnelle
		Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la coupe
	C3.5 Réaliser une ou plusieurs étapes de	La transformation des produits
	C3.6 Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	La présentation et/ou le dressage des fromages…
		Les secteurs d'activité
		La législation liée à l'étiquetage
	C3.7 Mettre en œuvre les process de traçabilité des	La traçabilité des produits et des préparations
AP ❹ L'élaboration de recett	**C4.1** Élaborer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail.	Les spécialités laitières et fromagères.
		Les PAI (produits alimentaires intermédiaires).
		Les transformations physico-chimiques des constituants alimentaires
	C4.2 Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	Les procédés de refroidissement des produits élaborés
		La maîtrise des risques sanitaires
		Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
	C4.3 Conditionner et étiqueter, si besoin, les	L'étiquetage des produits élaborés
	C4.4 Stocker les produits en respectant les	Les températures de conservation des produits fabriqués
AP ❺ L'organisation de l'espace de commercialisation	**C5.1** Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter	Le P.M.S. (plan de maîtrise sanitaire)
		Le matériel d'entretien
		Les produits de nettoyage et de désinfection
	C5.2 Agir en respectant l'environnement	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement
	C5.3 Agencer l'environnement de commercialisation	Les locaux
		Les matériels, mobiliers et équipements
		Les facteurs d'ambiance
		Les préconisations générales d'agencement
	C5.4 Préparer le service du fromage en restauration	Les différents concepts de restauration
		Les différents types de service du fromage en restauration
		Le matériel de service selon le concept de restauration
		La manière de dresser une table selon les règles de l'art
	C5.5 Mettre en place et effectuer le réassort des	Les recommandations pour l'exposition des produits
	- en rayon et/ou en vitrine	
	- pour un buffet	
	- pour un chariot ou un plateau en restauration	La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers
	C5.6 Gérer les produits non vendus en fin de service	
	C5.7 Réaliser l'étiquetage et l'affichage des	La réglementation en matière d'information du consommateur
AP ❻ La commercialisation et le service	**C6.1** Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné	Les différents secteurs d'activité
		La posture professionnelle
		La clientèle et le marché de l'entreprise
		Les principales règles de communication
	C6.2 Accueillir la clientèle et prendre congé	Les méthodes d'accueil et de prise de congé
	C6.3 – Décrire un fromage et/ou un produit laitier en	L'analyse sensorielle
	C6.4 Présenter et conseiller les produits aux clients	Les caractéristiques des fromages et produits laitiers
		L'argumentation commerciale
		Les accords fromages et :
		- vins,
		- pains,
		- autres produits d'accompagnement.
		La vente additionnelle
		Les nouvelles tendances de consommation du fromage
	C6.5 Réagir de manière adaptée aux remarques	Les types de remarques et de réclamations.
	C6.6 Prendre une commande en restauration	Les moyens de prise de commande en restauration
	C6.7 Participer à l'animation d'une action promotionnelle	Les types d'animation promotionnelle et leurs finalités
		La politique commerciale de l'entreprise
		La fidélisation de la clientèle
	C6.8 Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac	Les outils et les matériels de coupe, tranche, râpe et de conditionnement
		Les pratiques de coupe, de portionnage et de conditionnement des
	C6.9 Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide…	Les matériels de pesée
		Les emballages
	C6.10 Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation	Les pratiques de découpe
		Les méthodes de service
		Les règles de service
		Le dressage d'une assiette
		Le prix de revient et de vente d'une assiette de fromages
		L'ordre de dégustation des fromages
	C6.11 Gérer les encaissements	Les matériels de caisse
		Le ticket de caisse et la facture
		La TVA
		Les différents moyens de paiement

Calendrier (colonnes de semaines, cases vides) :

Année	Mois	Semaines	PFMP
1ère année de CAP	Septembre	S36 S37 S38 S39	
	Octobre	S40 S41 S42	
	Novembre	S45 S46 S47 S48	
	Décembre	S49 S50 S51	
	Janvier	S1 S2 S3 S4 S5	PFMP ❶ (S3–S4)
	Février	S6 S9	
	Mars	S10 S11 S12 S13	
	Avril	S14 S17	
	Mai	S18 S19 S20 S21 S22	
	Juin	S23 S24 S25 S26	PFMP ❷ (S23–S24)
2ème année de CAP	Septembre	S36 S37 S38 S39	
	Octobre	S40 S41 S42	PFMP ❸
	Novembre	S45 S46 S47 S48	
	Décembre	S49 S50 S51	
	Janvier	S1 S2 S3 S4 S5	PFMP ❹ (S3–S5)
	Février	S6 S9	PFMP ❹
	Mars	S10 S11 S12 S13	
	Avril	S14 S17	
	Mai	S18 S19 S20 S21 S22	
	Juin	S23 S24 S25 S26	