



Repères pour la formation

CAP **Crémier-fromager**



Version
Août 2018

*Ce guide d'accompagnement est destiné à aider les enseignants/formateurs ; il explicite le référentiel.
Il s'adresse aux équipes pédagogiques, aux services académiques et aux inspecteurs chargés de la mise en œuvre de la formation de ce diplôme.*

Ce guide est évolutif.



SOMMAIRE



Propos introductifs

- Un diplôme souhaité par la profession
- Mot de l'Inspecteur Général
- Présentation du diplôme

3

L'implantation d'un CAP Crémier-fromager

- Ressources humaines
- Plateaux techniques

5

Référentiels des activités professionnelles et de certification

- Un référentiel construit en blocs de compétences
- Structure du référentiel

7

L'organisation pédagogique de la formation

- Horaires d'enseignement
- Suggestions d'organisation pédagogique
- Pratiques pédagogiques préconisées
- Deux lieux de formation
- Personnalisation du parcours de chaque jeune

11

La certification

- Réglementation d'examen
- Mise en œuvre du contrôle en cours de formation
- Sujets 0

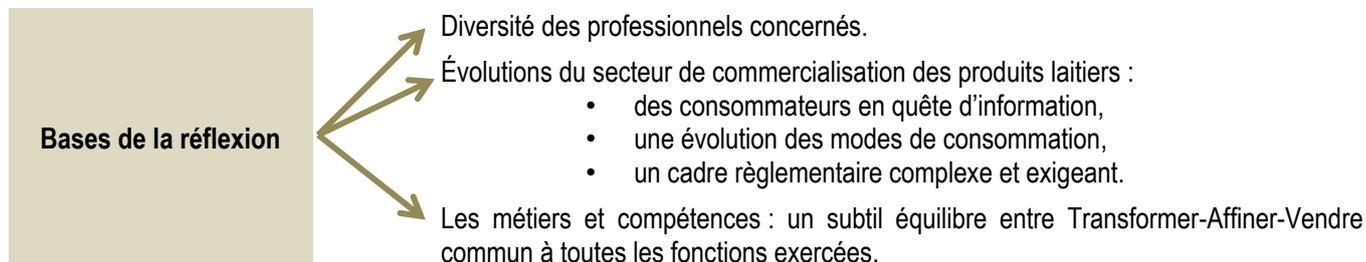
23

Annexes

31

Un diplôme souhaité par la profession

Suite à la présentation d'un rapport d'opportunité présenté par la Fédération Française des Fromagers lors de la CPC, la création d'un CAP « Crémier-fromager » a été décidée.



Mot de l'Inspecteur Général

La mise en œuvre d'un nouveau diplôme est à la fois une dynamique de partage et d'innovation. Je remercie à nouveau tous les membres du groupe de création du certificat d'aptitude professionnelle Crémier-fromager. Ils sont parvenus à écrire un référentiel qui répond parfaitement aux intentions de la profession. Ils restent impliqués dans l'accompagnement de la mise en œuvre de la formation avec motivation et conviction. Ces repères pour la formation témoignent de cette belle dynamique et ont vocation à aider et accompagner tous ceux qui s'engageront dans la formation des futurs crémiers-fromagers. Les objectifs de ce guide pour la formation sont à la fois de bien comprendre les intentions du référentiel, véritable cahier des charges de la formation et d'envisager les modalités de formation des élèves et apprentis. Il s'agit d'une création de diplôme et donc de la mise en place de nouvelles formations à la rentrée 2018. Il n'y a donc pas d'antécédent comme pour une rénovation de diplôme et beaucoup de choses sont à créer et à expérimenter. C'est à la fois un vrai défi en termes de mise en œuvre, mais aussi un beau projet de professionnalisation pour les futurs candidats. Nous comptons sur vous qui lisez ces quelques lignes pour relever ce défi collectif.

Gageons que comme les professionnels avec qui nous avons travaillé et ceux rencontrés à différentes occasions (dont plusieurs MOF), les élèves et apprentis trouveront leur vocation dans ce métier de passion et de partage. Nous comptons sur vous qui allez former et préparer les futurs candidats pour leur transmettre cette volonté de services et de qualité, en développant les compétences et la curiosité indispensables pour être à l'écoute des évolutions des produits, du métier et des modes de consommation.

Les repères pour la formation aideront à répondre au cahier des charges du référentiel du diplôme en termes de modalités pédagogiques de formation. Contrairement au référentiel, il sera actualisé régulièrement afin de prendre en compte les évolutions et les pratiques pédagogiques.

Des ressources pédagogiques sont proposées sur le site du centre de ressources nationales des métiers de l'alimentation (CRNMA). Elles seront régulièrement abondées, notamment par les ressources des formations qui seront mises en place au niveau national, académique et régional. Le CRNMA sera en lien direct avec les ressources mises à disposition par les professionnels. Nous aurons l'aide de la Fédération des Fromagers de France (FFF) et du Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL).

Je souhaite une belle aventure à ce nouveau CAP Crémier-fromager et à tous ceux qui vont le porter, inspecteurs, chefs d'établissements, directeurs délégués aux formations, professeurs et formateurs.

Dominique Catoir, IGEN groupe économie et gestion

Les membres du groupe de travail à l'origine de la création du diplôme :



- 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, 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 FFF
- Sylvie Guillot, fromagère-formatrice Centre de Formation des Produits Laitiers
- Evelyne Decourt, Dgesco, responsable de la 7ème CPC

➤ Présentation du diplôme

Le CAP « Crémier-fromager » propose une formation et une certification en adéquation avec les besoins identifiés par la profession. Il offre un premier niveau de qualification pour ceux qui souhaitent accéder directement à la vie active.

Comme tous les CAP, il peut :

- ➔ se préparer en :
 - formation initiale, sous statut scolaire ou d'apprentissage, en deux ans après la classe de troisième ou en un an après un premier diplôme (CAP ou baccalauréat),
 - formation professionnelle continue,
- ➔ s'obtenir, totalement ou partiellement, par le biais de la validation des acquis de l'expérience.

Tout(e) candidat(e) au CAP « Crémier-fromager » devra être préparé(e) à l'exercice du métier dans les différents secteurs professionnels visés par le référentiel.



Le CAP s'appuie sur les axes du métier qui résulte d'un subtil équilibre entre Transformer - Affiner - Vendre :

➔ Transformer - Affiner : une composante importante du métier

L'enquête conduite par la FNDPL en 2013, destinée à explorer les différentes activités de transformation des Crémiers-fromagers, montre la répartition et la part importante de ces actions dans le métier (Nombre de répondants : 572) :

- | | |
|---|-----|
| • Réalisation de plateaux de fromages..... | 92% |
| • Préparation à base de produits laitiers et fromagers..... | 73% |
| • Soins sur les fromages | 69% |
| • Réalisation de buffets | 53% |
| • Fabrication (produits traiteurs à base de fromage, yaourts, fromage)..... | 25% |

➔ Vendre : au cœur de l'acte de vendre, la relation client

Même si les activités de transformation, de mise en place, de gestion des stocks et d'encaissement, sont très présentes, la vente servie repose essentiellement sur l'accueil, le conseil au client : être souriant, attentif à ses besoins, savoir parler des produits, proposer une vente additionnelle, avoir le souci de sa fidélisation sont des compétences essentielles.

Extraits du rapport d'opportunité réalisé par la FDPEL





L'implantation d'un CAP « Crémier- fromager »

Afin de garantir la qualité de la formation et son adéquation avec les exigences du référentiel, l'établissement (lycée ou centre de formation d'apprentis) proposant un CAP « Crémier-fromager » doit intégrer la formation dans un projet pédagogique adapté à la structure de l'établissement et à son environnement. Il convient également d'être vigilant à l'équilibre attendu du budget en envisageant, au regard du coût de la matière d'œuvre nécessaire, des modalités de commercialisation.

Profil des élèves accueillis : cette formation est de niveau V ; elle nécessite en conséquence un niveau de maîtrise du socle de compétences (niveau 3^{ème}). Les jeunes doivent également témoigner des savoir-être attendus par la profession et d'aptitudes requises pour s'orienter vers cette formation (habileté manuelle, curiosité, bases arithmétiques, repères géographiques...).

➤ Ressources humaines

L'enseignement du domaine professionnel doit être confié à une équipe pédagogique, maîtrisant l'ensemble des compétences et des savoirs associés ciblés par le référentiel, composée de :



- ▶ un professeur de spécialité (pour le cœur de métier),
- ▶ un professeur de biotechnologie (pour les sciences appliquées),
- ▶ un professeur d'économie et gestion (pour la gestion appliquée).

Lycées : le professeur de spécialité peut être affecté sur un poste P8520 « Hôtellerie-Restaurant, option Services et Commercialisation » éventuellement étiqueté au niveau académique d'une spécialité « Fromages ». En effet, les professeurs de « Services et Commercialisation » possèdent la connaissance « produits » et maîtrisent la gestion du poste fromages en restaurant (de la réception du produit à sa commercialisation). Après une formation pour renforcer leurs compétences sur les « fromages et produits laitiers », ils sont les mieux adaptés pour prendre en charge cet enseignement spécifique.

Centres de formation d'apprentis : l'enseignement « cœur de métier » est confié à un formateur maîtrisant les compétences sur les « fromages et produits laitiers », éventuellement après une formation complémentaire.

➤ Tenue des élèves



Les élèves doivent disposer d'une tenue adaptée pour :

- la réalisation des soins et des préparations :
 - pantalon adapté,
 - 2 blouses ou tabliers,
 - équipement de protection individuelle : chaussures de sécurité, coiffe.
- la commercialisation « boutique » :
 - tablier ou blouse adapté(e) à la vente.
- la commercialisation « restaurant » :
 - tenue adaptée au restaurant soit costume, soit pantalon/chemise/tablier.

Il convient également de prévoir du petit équipement soit individuel, soit mis à disposition de chaque élève :



- couteaux spécial fromage : couteau recourbé à double pointes,
- économe,
- fils,
- lyre, cuillère,
- planche de coupe,
- sonde,
- brosses

➤ Plateaux techniques

Le lycée ou centre de formation doit disposer d'ateliers adaptés et équipés respectant les zones présentées ci-dessous.

Zones	Ateliers	Équipements et matériels nécessaires
Commercialisation	Boutique	Vitrines réfrigérées, supports de présentation Petit matériel : couteaux, lyres, fils, planches... Balance-caisse, caisse enregistreuse Poste de lavage de mains...
	Structure de restauration	Linge, vaisselle, couverts, verres, couteaux de service du fromage, plateaux, petit matériel de restauration ... Mobilier de rangement, consoles, guéridons, tables, chaises, chariot(s),...
Réception Stockage	Lieux de stockage adaptés et d'affinage	Table(s) inox Étagères (conformes à la réglementation) Chambre froide dédiée ou armoire réfrigérée Cave (hâloir) d'affinage équipée (thermomètre, hygromètre) si absence de zone adaptée Balance, thermomètre, sonde de prélèvement, matériel de soin (brosses...)... Poste de lavage de mains...
	Réserves sèches	Mobilier adapté au stockage de consommables, produits et matériel d'entretien, matières d'œuvre...
Préparation	Laboratoire de préparation et/ou cuisine	Tables inox, four, points de cuisson, points d'eau Mobilier de stockage de petit matériel Petit matériel spécifique à la préparation des fromages : couteaux, lyres, fils, planches... Petit matériel de cuisine adapté à l'élaboration de préparations laitières Poste de lavage de mains...
Plonge (incluse ou indépendante)		Lave-vaisselle Étagères (conformes à la réglementation)...
Vestiaires		Casiers, Douches, toilettes...
Spécifique	Ateliers expérimentaux	Selon la taille et l'occupation des locaux, prévoir éventuellement une salle dédiée à l'animation d'ateliers expérimentaux. Celle-ci sera équipée d'un point d'eau, d'un point de cuisson et du mobilier et matériel adaptés.

*L'implantation des locaux et le choix des équipements doivent respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

** Il est souhaitable d'équiper les ateliers d'outils pédagogiques numériques (notamment de tableaux blancs interactifs ou vidéos-projecteurs interactifs).



Le référentiel

La structure du référentiel a été pensée de manière à :

- faciliter sa lecture et, en conséquence, son usage,
- respecter l'esprit des blocs de compétences.

↳ Un référentiel construit en blocs des compétences

Les blocs de compétences ont été introduits par la loi du 5 mars 2014.

La loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale a notamment permis la création du compte personnel formation (CPF) et introduit la notion de bloc de compétences présentée comme une solution susceptible de sécuriser les parcours. La mission a clarifié les contours de la notion de compétence et cerné les liens entre blocs de compétences et diplômes. Elle a analysé l'opportunité d'intégrer les blocs de compétences dans les diplômes et d'envisager des modalités d'acquisition progressive de ces derniers, dans un contexte de diversité des voies d'accès et de formation tout au long de la vie.

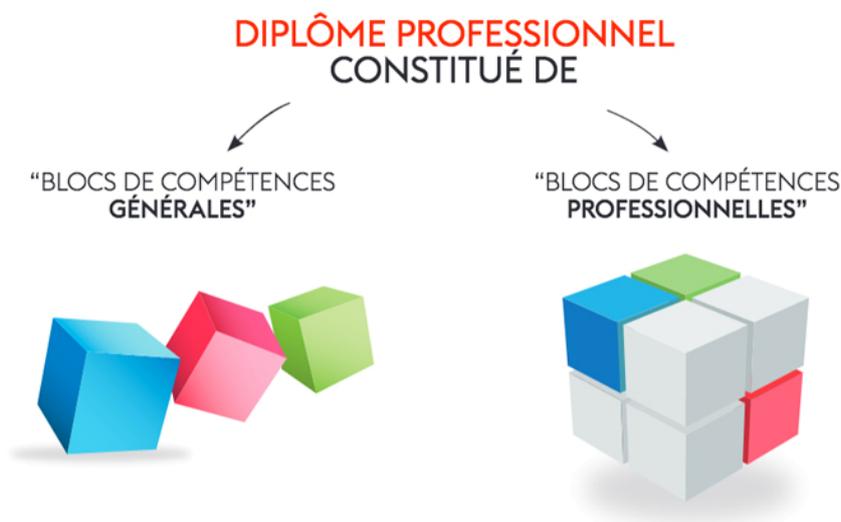
<http://www.education.gouv.fr/cid98095/l-introduction-de-blocs-de-compétences-dans-les-diplômes-professionnels-rapport-igen-igaenr.html>

Textes de référence :

CAP, baccalauréat professionnel et BTS - Modalités de délivrance des attestations reconnaissant l'acquisition de blocs de compétences
NOR : MENE1624896C
Circulaire n° 2016-133 du 4-10-2016

Composition d'un diplôme

- ↳ Chaque diplôme est constitué de plusieurs blocs de compétences :

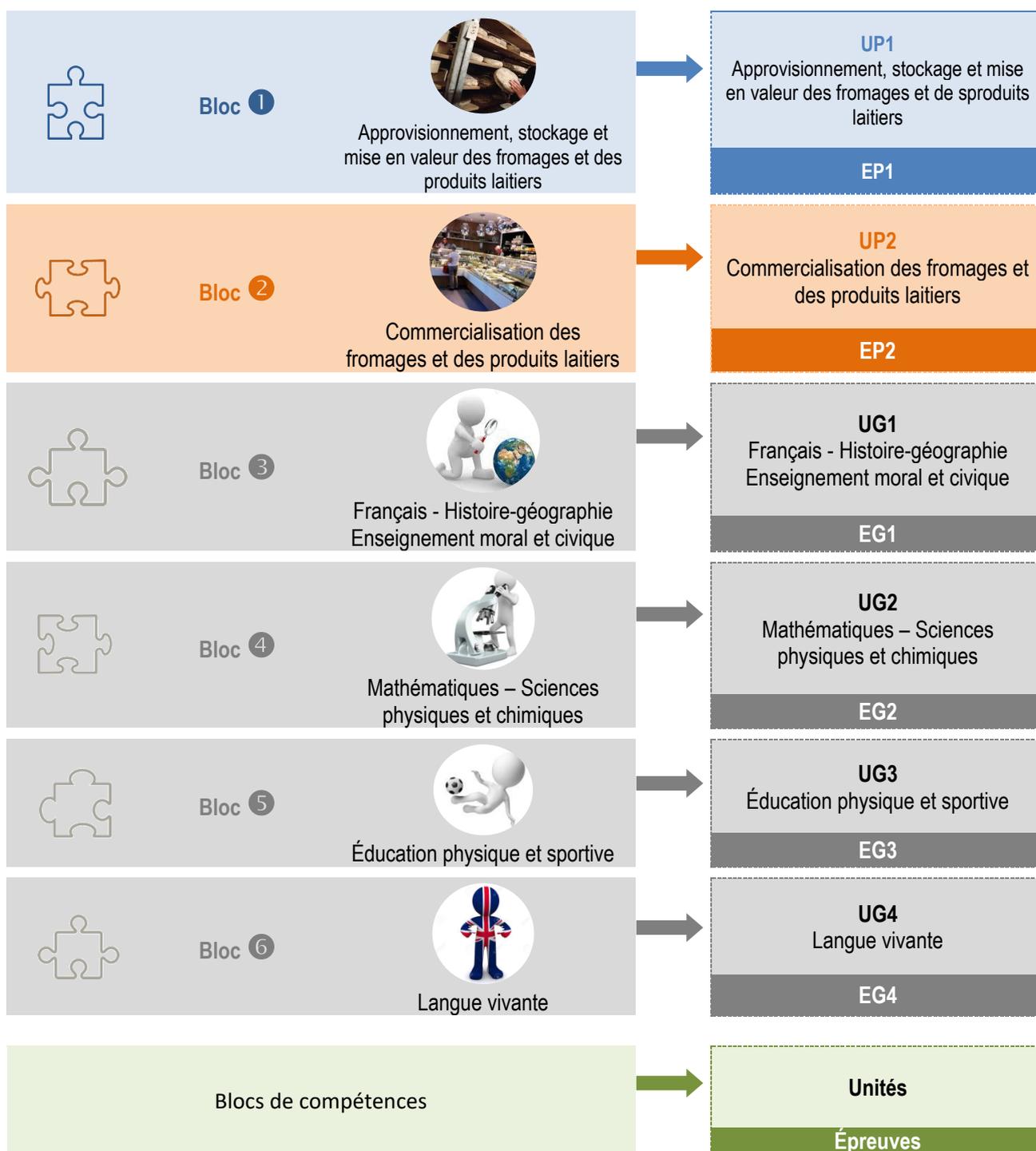


- ↳ Chaque bloc de compétences regroupe les compétences nécessaires à la réalisation d'une activité ou groupe cohérent d'activités (pôle) et correspond à une unité du diplôme.

Composition du CAP « Crémier-fromager »

- ↳ Le CAP « Crémier-fromager » est composé de 6 blocs de compétences :
 - 2 blocs de compétences « professionnelles »
 - 4 blocs de compétences « générales »

CAP « Crémier-fromager »



Pour obtenir son CAP « Crémier-fromager », le candidat doit valider les 6 blocs de compétences.
En formation continue, il peut valider les blocs de compétences à des moments différents.

Structure du référentiel

Référentiel des activités professionnelles

ANNEXE 1
Référentiel des activités professionnelles
Activité professionnelle « L'approvisionnement et le stockage »

1.1 Définition
Les tâches du CAP « Crémier-Fromager » consistent à réceptionner et à conditionner les produits laitiers réceptionnés au conditionnement.

1.2 Contexte professionnel
Les tâches du CAP « Crémier-Fromager » sont exercées dans un atelier de fabrication industrielle.

1.3 Travaux réalisés
Les tâches du CAP « Crémier-Fromager » sont exercées dans un atelier de fabrication industrielle.

1.4 Description des activités professionnelles
Les tâches du CAP « Crémier-Fromager » sont exercées dans un atelier de fabrication industrielle.

Le référentiel des activités professionnelles présente le métier visé par le titulaire du CAP ainsi que ses conditions d'exercice. Les activités professionnelles sont réparties en deux pôles (**Pôle 1** et **Pôle 2**).

Pôle 1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Activité professionnelle « L'approvisionnement et le stockage »

Tâches

1. Réceptionner les produits
2. Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection
3. Entrepoiser les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés
4. Collaborer au suivi de la traçabilité des produits
5. Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatiques ou non) :

- Bons de commande, bons de livraison et factures
- Logiciels, équipements et matériels de rangement, de contrôle et de stockage
- Consignes
- Règles de traçabilité, guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Réalisation de tâches dans le cadre des consignes de travail faites par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré
- Conformité du rangement et du stockage
- Réalisation des tâches dans les lieux appropriés dans le respect des consignes
- Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie
- Fiabilité du recueil des étiquettes en vue de la traçabilité
- Application des règles d'hygiène et de sécurité

Activité professionnelle « Les soins »

Tâches

1. Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés
2. Détecter des défauts d'affinage

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatiques ou non) :

- Laites, matériels, outils, équipements et matériels d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Autonomie et responsabilité dans le cadre des consignes de travail faites par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
- Application des soins conformément aux « usages et traditions »
- Respect des techniques de traitement et de stockage propres à l'entreprise

Pôle 2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Activité professionnelle « L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité »

Tâches

1. Entretien des locaux et des matériels
2. Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatiques ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements
- Matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Autonomie et responsabilité :

- Autonomie et responsabilité dans le cadre des consignes de travail faites par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Communication et posture adaptées au travail en équipe
- Respect des procédures et des protocoles liés au plan de maîtrise sanitaire
- Conformité, équilibre et harmonie de l'agencement et de la mise en place
- Respect des consignes d'hygiène
- Contribution à la valorisation de l'image de l'entreprise et de la profession

Activité professionnelle « La commercialisation et le service »

Tâches

1. Prendre en charge le client
2. Servir
3. Encaisser

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatiques ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements
- Matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Autonomie et responsabilité :

- Autonomie et responsabilité dans le cadre des consignes de travail faites par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Posture adaptée à l'entreprise
- Maîtrise des gestes professionnels
- Maîtrise des modalités professionnelles
- Communication et argumentation adaptées à la situation
- Organisation des ventes
- Service de qualité
- Contribution à la valorisation de l'image de l'entreprise et de la profession
- Conformité des encaissements

Chaque pôle est décliné en activités professionnelles regroupant les différentes tâches pouvant être confiées à un titulaire du CAP.

Le Pôle 1 « Approvisionnement, stockage et mise en valeur des produits laitiers » est décliné en 4 activités professionnelles

Le Pôle 2 « Commercialisation des fromages et des produits laitiers » est décliné en 2 activités professionnelles

Tableau de mise en relation du « Référentiel des activités professionnelles » et du « Référentiel de Certification »

Mise en relation du « Référentiel des Activités Professionnelles » et du « Référentiel de Certification »

Activités Prof	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	L'approvisionnement et le stockage	C1a Gérer les produits de la réception au stockage	C1.1 - Contrôler la livraison
			C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets
			C1.3 - Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle
			C1.4 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné
			C1.5 - Protéger le produit coupé et/ou entamé
	Les soins	C2 Veiller à la qualité de l'affinage	C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit
			C1.7 - Répartir les produits par nature et par famille
			C1.8 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés
			C1.9 - Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits
			C1.10 - Enregistrer les informations recueillies sur les produits d'assurer leur traçabilité
Les préparations pour la commercialisation	C3a Gérer son temps et organiser son travail	C1.11 - Réaliser la rotation des stocks en fonction des dates et de la saisonnalité	
		C1.12 - Évaluer les besoins de manière régulière et occasionnelle	
		C1.13 - Réaliser l'inventaire des produits	
		C2.1 - Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou passer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	
		C2.2 - Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution de résultat souhaité	
La fabrication de produits à base de laitiers	C3b Réaliser des prestations en amont de la commercialisation	C2.3 - Repérer les principaux défauts d'affinage	
		C2.4 - Communiquer avec le responsable sur l'incidents constatés	
		C3.1 - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail	
		C3.2 - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette...)	
		C3.3 - Quantifier les matières premières et les consommables nécessaires	
La fabrication de produits à base de laitiers	C4 Assurer l'élaboration et le stockage des préparations lactiques et magères	C3.4 - Effectuer les découps des fromages et préparer les produits d'accompagnement	
		C3.5 - Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation	
		C3.6 - Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	
		C3.7 - Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits	
		C4.1 - Élaborer des préparations lactiques/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail	
La fabrication de produits à base de laitiers	C4 Assurer l'élaboration et le stockage des préparations lactiques et magères	C4.2 - Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	
		C4.3 - Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation	
		C4.4 - Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	

4 activités professionnelles

Pour réaliser les tâches des différentes activités professionnelles, le candidat doit maîtriser les compétences opérationnelles regroupées en compétences globales

Chaque activité professionnelle est déclinée en tâches

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers			
5 L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité	T5.1 - Entretien des locaux et des matériels	C5a Garantir la salubrité de l'espace de vente	C5.1 - Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter C5.2 - Agir en respectant l'environnement
	T5.2 - Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité	C5b Aménager l'espace de vente	C5.3 - Agencer l'environnement de commercialisation C5.4 - Préparer le service du fromage en restauration C5.5 - Mettre en place et effectuer le réassort des produits - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration C5.6 - Gérer les produits non vendus en fin de service C5.7 - Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits
6 Commercialisation et le service	T6.1 - Prendre en charge la clientèle	C6 Vendre des fromages et des produits laitiers	C6.1 - Adopter la posture professionnelle selon le contexte dor C6.2 - Accueillir la clientèle et prendre congé C6.3 - Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit C6.4 - Présenter et conseiller les produits aux clients C6.5 - Réagir de manière adaptée aux remarques et réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie C6.6 - Prendre une commande en restauration C6.7 - Participer à l'animation d'une action promotionnelle C6.8 - Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac C6.9 - Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide... C6.10 - Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation C6.11 - Gérer les encaissements

Pôle 2

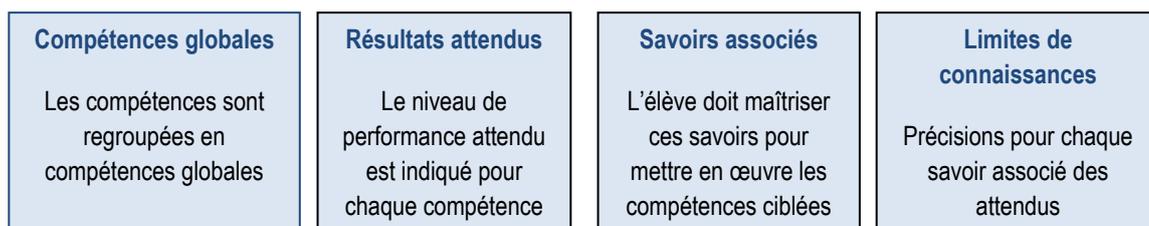
2 activités professionnelles

Pour réaliser les tâches des différentes activités professionnelles, le candidat doit maîtriser les compétences opérationnelles regroupées en compétences globales

Chaque activité professionnelle est déclinée en tâches

➔ Référentiel de certification

Une présentation facilitant la lecture et donc l'utilisation a été retenue. Toutes les informations sont réunies dans un seul tableau.



Pôle 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers				
Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Activité Professionnelle 1 L'approvisionnement et le stockage				
Compétence globale C1a - Gérer les produits de la réception au stockage				
T1.1 Réceptionner les produits	C1.1 - Contrôler la livraison	Vérification sous l'autorité d'un responsable : - adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré - température des marchandises - durée de conservation Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie Application des règles d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> 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 	Identifier les différents outils de mesure et de contrôle de : - température (thermomètres : sonde, infra-rouge, puce...) - poids (balances...) et spécifier leurs usages Identifier la durée de conservation adaptée aux produits Différencier les DLC, DDM Identifier la température du produit à la réception selon sa catégorie Vérifier la conformité de la livraison à l'aide des bons de commande et de livraison Repérer les informations nécessaires liées aux fournisseurs selon l'organisation de l'entreprise
	C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	Respect des protocoles établis par le fabricant et/ou l'entreprise Collecte des informations nécessaires à la traçabilité Gestion du tri sélectif des emballages	<ul style="list-style-type: none"> Les types d'emballage et de conditionnement La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets 	Distinguer les différents types : - d'emballages utilisés pour le transport et le stockage - de conditionnement Identifier les objectifs de tri sélectif des déchets, distinguer les méthodes pour trier les déchets, appréhender la notion de recyclage
T1.2 Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection	C1.3 - Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	Sélection de l'outil approprié Coupe soignée et adaptée au produit selon la consigne donnée Application des règles d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> Les outils de coupe Les pratiques de coupe 	Nommer les outils de coupe (couteaux, lyre, fils...) et préciser leur utilisation Identifier les coupes nécessaires au stockage et sélectionner la coupe adaptée selon le produit et le lieu de stockage
	C1.4 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné	Sélection adaptée de la protection selon les consignes Protection des produits	<ul style="list-style-type: none"> Le rôle de la protection et les types de protection selon le fromage 	Distinguer les types de protection et mesurer leur rôle
	C1.5 - Protéger le produit coupé et/ou entamé	Suivi de la traçabilité Indication de la date de coupe	<ul style="list-style-type: none"> La traçabilité 	Définir l'obligation de traçabilité au moment du stockage et la situer dans le « circuit de vie » du produit
	C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit			

Tâches

description des tâches pouvant être confiées à l'élève

Compétences opérationnelles

à maîtriser pour réaliser la tâche présentée



L'organisation pédagogique de la formation

Horaires d'enseignement

Grille horaire

Il convient de se référer à la grille horaire correspondant aux CAP avec 14 semaines de PFMP (arrêté du 12 juin 2015).

B.O. Bulletin officiel spécial n° 6 du 25 juin 2015

Annexe 2 - Durée de la période de formation en milieu professionnel : 14 semaines

Enseignements obligatoires	Première année					Deuxième année					Cycle
	Horaire annuel sur 29 semaines					Horaire annuel sur 26 semaines					
	Total	dont en classe entière	dont en groupe à effectif réduit (*)	dont participation aux PPCP (**)	Horaire hebdomadaire indicatif	Total	dont en classe entière	dont en groupe à effectif réduit (*)	dont participation aux PPCP (**)	Horaire hebdomadaire indicatif	Horaire global sur 55 semaines
Français, histoire-géographie	101,5	43,5	43,5	14,5	3,5 (1,5+1,5+0,5)(b)	91	26	52	13(a)	3,5 (1+2+0,5) (b)	192,5
Enseignement moral et civique	14,5	0	14,5		0,5(0+0,5)	13	0	13		0,5(0+0,5)(c)	27,5
Mathématiques - sciences (1)	101,5	43,5	58	À définir	3,5 (1,5+2)	91	39	52	À définir	3,5 (1,5+2)	192,5
Langue vivante	58	29	29	À définir	2 (1+1)	52	26	26	À définir	2 (1+1)	110
Arts appliqués et cultures artistiques	58	29	29	À définir	2 (1+1)	52	26	26	À définir	2 (1+1)	110
Education physique et sportive	72,5	72,5	0	Possible	2,5 1 (0+1)	65	65	0	Possible	2,5 1,5 (0,5+1)	137,5
Prévention santé environnement	29	0	29	À définir	À définir	39	13	26	À définir	À définir	68
Enseignement technologique et professionnel	522	87	391,5	43,5	18 (3+13,5+1,5) (b)	442	78	312	52	17 (3+12+2) (b)	964
Total	957				33	845				32,5	1802
dont - Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel				87 (0+87)					104 (0+104)		
Aide individualisée (2)	29				1						
Enseignements facultatifs											
Atelier d'expression artistique	58	58	0		2	52	52	0		2	110
Atelier d'éducation physique et sportive	58	58	0		2	52	52	0		2	110
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines					7 semaines					14 semaines

Suggestions d'organisation pédagogique

Répartition des enseignements professionnels

Il est préconisé de répartir sur la semaine ces enseignements (cœur de métier, gestion appliquée et sciences appliquées) sur quatre « séances » professionnelles.

Proposition de répartition horaire hebdomadaire de l'enseignement professionnel (cœur de métier, gestion appliquée et sciences appliquées)		
Séances professionnelles (sous forme d'ateliers expérimentaux/technologie et travaux pratiques)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
GESTION DES PRODUITS ① et ② Approvisionnement, stockage et soins des fromages	4 heures	2,5 heures
PREPARATIONS LAITIÈRES ④ Élaboration de recettes à base de produits laitiers	4 heures	3 heures
VALORISATION ET COMMERCIALISATION EN BOUTIQUE ③ Préparations pour la commercialisation ⑤ et ⑥ Organisation de l'espace de commercialisation, commercialisation et service	5,5 heures	6,5 heures
GESTION DU POSTE FROMAGES EN RESTAURANT ③ Préparations pour la commercialisation ⑤ et ⑥ Organisation de l'espace de commercialisation, commercialisation et service	3 heures	3 heures
PPCP	1,5 heure	2 heures

➤ Aménagement de la semaine

Pour une bonne gestion des produits, il convient d'être vigilant à l'ordre des séances sur la semaine.

Quelques suggestions :

Exemple 1 :



Exemple 2 :



Exemple 3 :



Chaque établissement adapte la répartition selon ses spécificités d'organisation :

- réception des produits,
- disponibilité des plateaux techniques (restaurant, espace de valorisation/boutique, espace de production, réserve/cave...)
- complémentarité des activités entre 1^{ère} et 2^{ème} années de formation,
- ...

➤ Des préconisations pour une organisation de l'enseignement

Les enseignements de sciences appliquées et de gestion appliquée se font lors des séances professionnelles définies précédemment selon la répartition des compétences et des savoirs associés au sein de l'équipe pédagogique et en lien avec les thématiques abordées.

Répartition des enseignements

La répartition ci-dessous n'est proposée qu'à titre d'exemple. Chaque équipe pédagogique peut envisager une répartition différente selon les compétences de chaque enseignant.

Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers				
Activité Professionnelle ① L'approvisionnement et le stockage				
Compétences	Savoirs associés	Tk	GA	SA
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			
C1.2 Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	Les fournisseurs			
	Les types d'emballage et de conditionnement			
C1.3 Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets			
C1.4 Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné	Les outils de coupe			
C1.5 Protéger le produit coupé et/ou entamé	Les pratiques de coupe			
C1.6 Effectuer la traçabilité du produit	Le rôle de la protection et les types de protection selon le fromage			
	La traçabilité			
C1.7 Répartir les produits par nature et par famille	Les différentes catégories de produits laitiers : les ultra-frais, les fromages et leur famille, autres			
	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 chaîne du froid			
C1.9 Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	La prévention des risques liés à l'activité physique			
	Les données de traçabilité			
C1.10 Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	La conservation et classement des données			
C1.11 Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité	Les documents de gestion des stocks (tout support) : tableau de bord...			
	Le calendrier : de saisonnalité des fromages et autres produits laitiers, des événements déclencheurs de vente			
C1.12 Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle	Les inventaires physiques et comptables			
C1.13 Réaliser un inventaire des produits				

Activité Professionnelle ② Les soins			
C2.1 Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	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 et de leur évolution		
	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 sur l'(les) anomalie(s) constatée(s)	Les liens hiérarchiques et fonctionnels		
	La communication interne : les règles de politesse, le respect d'autrui, les registres de langage, le langage verbal et non verbal		
	Le règlement intérieur		
Activité Professionnelle ③ 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 selon la structure		
	Les supports possibles de prise de commande client selon le secteur d'activités et la structure		
	La connaissance des produits afin de répondre aux besoins identifiés du client		
	Les principes de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un chariot, d'une assiette (ou planche) de fromages...		
	Les principes de base sur la réalisation des vitrines		
C3.3 Quantifier les matières premières et les consommables nécessaires	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		
C3.5 Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation	Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la coupe		
	La transformation des produits		
C3.6 Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	La présentation et/ou le dressage des fromages en crèmerie-fromagerie, grandes, moyennes et petites surfaces, restauration, magasins de vente directe		
	Les secteurs d'activité		
	La législation liée à l'étiquetage		
C3.7 Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits	La traçabilité des produits et des préparations		
Activité Professionnelle ④ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers			
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 produits selon leur nature et leur utilisation	L'étiquetage des produits élaborés		
C4.4 Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	Les températures de conservation des produits fabriqués		
Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers			
Activité Professionnelle ① L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité			
C5.1 Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter	Le PMS (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		
C5.4 Préparer le service du fromage en restauration	Les préconisations générales d'agencement		
	Les différents concepts de restauration		
	Les différents types de service du fromage en restauration		
C5.5 Mettre en place et effectuer le réassort des produits : - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration	Le matériel de service selon le concept de restauration		
	La manière de dresser une table selon les règles de l'art		
	Les recommandations pour l'exposition des produits		
C5.6 Gérer les produits non vendus en fin de service	La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers		
C5.7 Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits	La réglementation en matière d'information du consommateur		

Activité Professionnelle ● La commercialisation et le service

C6.1 Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné	Les différents secteurs d'activité		
	La posture professionnelle		
C6.2 Accueillir la clientèle et prendre congé	La clientèle et le marché de l'entreprise		
	Les principales règles de communication		
C6.3 Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit	Les méthodes d'accueil et de prise de congé		
C6.4 Présenter et conseiller les produits aux clients	L'analyse sensorielle		
	Les caractéristiques des fromages et produits laitiers		
	L'argumentation commerciale		
	Les accords fromages et vins, pains et autres produits d'accompagnement		
	La vente additionnelle		
C6.5 Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie	Les nouvelles tendances de consommation du fromage		
C6.6 Prendre une commande en restauration	Les types de remarques et de réclamations.		
C6.7 Participer à l'animation d'une action promotionnelle	Les moyens de prise de commande en restauration		
	Les types d'animation promotionnelle et leurs finalités		
C6.8 Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac	La politique commerciale de l'entreprise		
	La fidélisation de la clientèle		
	Les outils et les matériels de coupe, tranche, râpe et conditionnement		
C6.9 Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide...	Les pratiques de coupe, de portionnage et de conditionnement des produits adaptées à la vente		
	Les matériels de pesée		
C6.10 Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation	Les emballages		
	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		

➤ Pratiques pédagogiques préconisées

➔ Modalités pédagogiques :

Il est nécessaire de positionner l'apprenant dans une démarche de réflexion afin de favoriser la compréhension et la mémorisation des gestes et savoirs professionnels attendus dans l'exercice du métier de Crémier-fromager.

Les enseignants des différentes disciplines du domaine professionnel (cœur de métier, gestion appliquée et sciences appliquées) proposent des séances pédagogiques sous différentes formes : atelier expérimental/technologie, travaux pratiques/technologie, gestion appliquée et sciences appliquées.



Ateliers expérimentaux / Technologie (AE-TK)

L'atelier expérimental place l'élève/l'apprenti en situation de découverte, d'analyse, et selon le cas, d'expérimentation. Des temps d'apports technologiques et de synthèse rythment la séance.

Chaque atelier expérimental vise une voire plusieurs compétences opérationnelles du référentiel de certification. Ainsi, chacune des compétences sera traitée par la démarche expérimentale. Il est judicieux d'aborder une compétence opérationnelle dans toute sa diversité de mise en œuvre en positionnant l'élève dans des situations professionnelles différentes. L'apprentissage de certaines compétences peut ainsi nécessiter quelques subdivisions permettant de travailler ces compétences selon des niveaux d'exigence évolutifs et des conditions d'exercice diversifiées. Ainsi, selon la nature de la compétence, une à plusieurs séances d'atelier expérimental peuvent être nécessaires et ce, dans des temps différents de la formation si besoin.

Les savoirs associés sont abordés en lien avec les compétences travaillées et ne font pas l'objet d'un enseignement théorique spécifique. Ils peuvent être abordés à des moments jugés pertinents lorsqu'ils sont nécessaires pour mettre en œuvre ou comprendre les expérimentations réalisées. Par ailleurs, il est utile de proposer des temps de synthèse pour consolider les savoirs ainsi approchés et vérifier les acquis de chaque élève, de même l'enseignant retiendra le moment jugé le plus opportun à savoir au début, en cours ou en fin de séance.

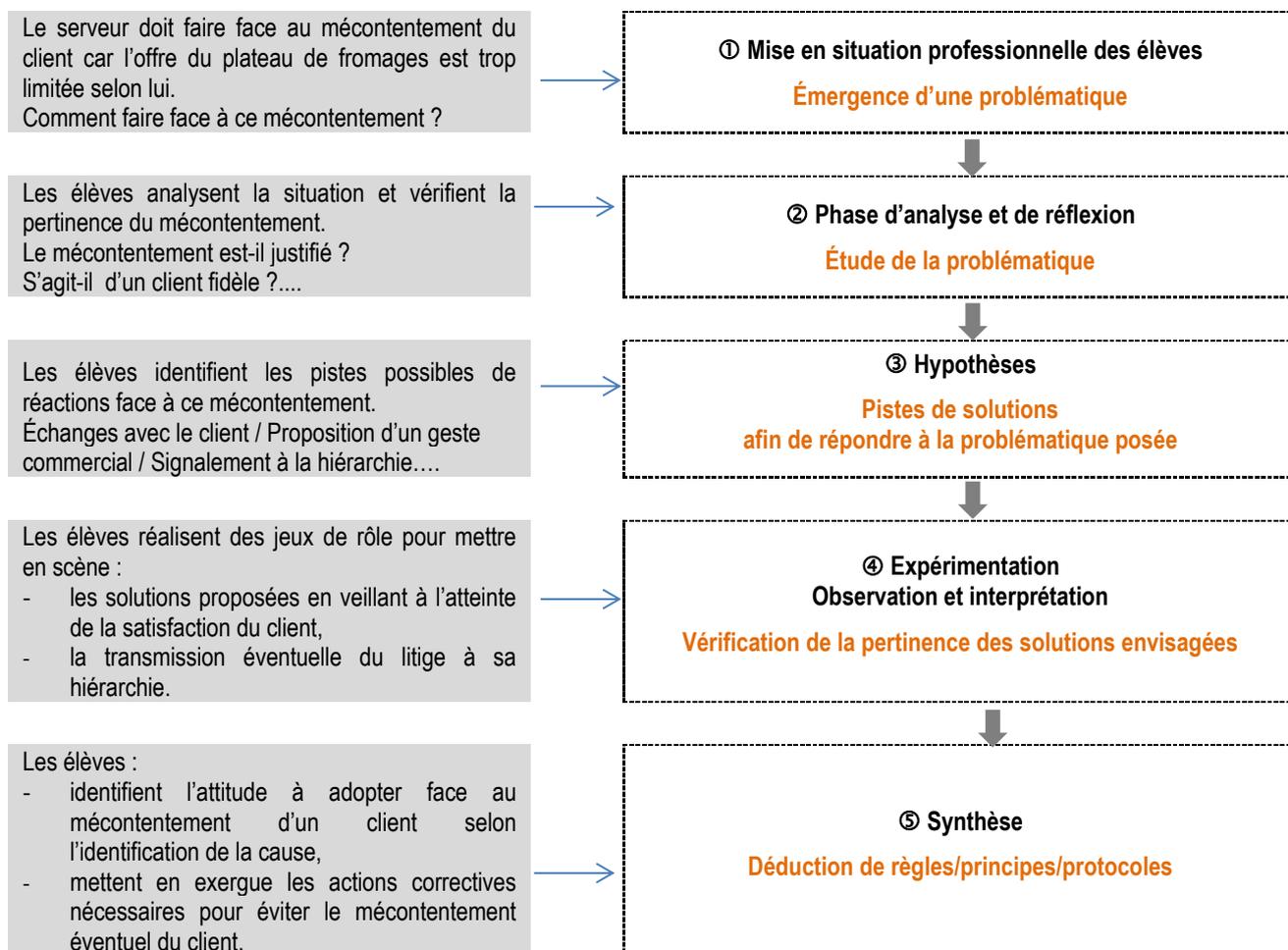


Confucius

« J'entends et j'oublie. Je vois et je me souviens. Je fais et je comprends. »

Exemple 1 :

- Objectif de la séance d'AE - TK retenu par l'enseignant : « *Compétence C6.5 - Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie* ».
- Savoirs associés : « *Les types de remarques et de réclamations* » / Limites de connaissances : « *Mesurer l'importance de l'observation et identifier le comportement à adopter* ».
- Déroulé de la séance :

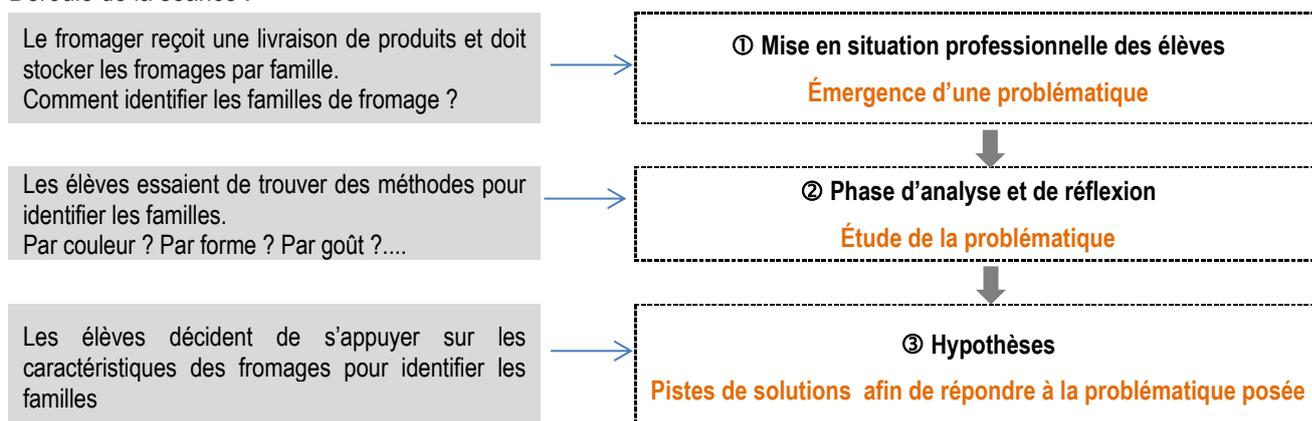


Les savoirs associés sont abordés à des moments clefs de la séance :

- pour aider à la compréhension de la situation professionnelle et/ou des expérimentations,
- sous forme de synthèse s'ils découlent des expérimentations menées lors de la phase d'analyse et d'interprétation,
- en complément de la séance en lien avec le thème abordé.

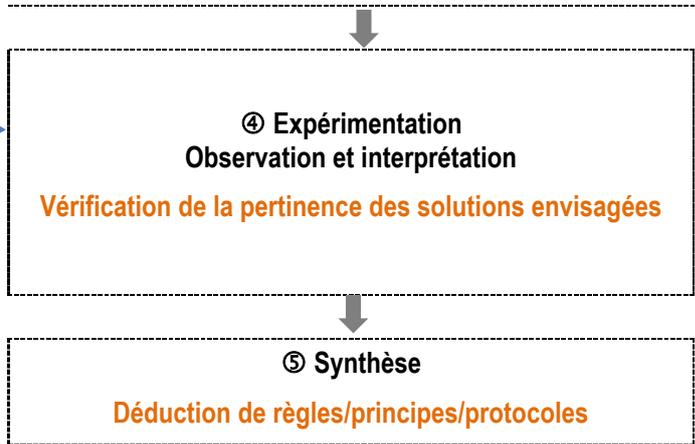
Exemple 2 :

- Objectif de la séance d'AE retenu par l'enseignant : « *Compétence C1.7 – Répartir les produits par nature et par famille* »
- Savoirs Associés : « *Les différentes catégories de produits laitiers : les fromages et leurs familles* » / Limites de connaissances : « *Différencier les familles de fromage* ».
- Déroulé de la séance :



Les élèves analysent les fromages : analyse organoleptique, étude de l'étiquette.... et proposent différentes classifications possibles (forme, couleur, région, lait, nature de la pâte, de la croûte...). La classification des fromages selon les caractéristiques de la pâte et de la croûte apparaît la plus appropriée pour une bonne gestion du stockage.

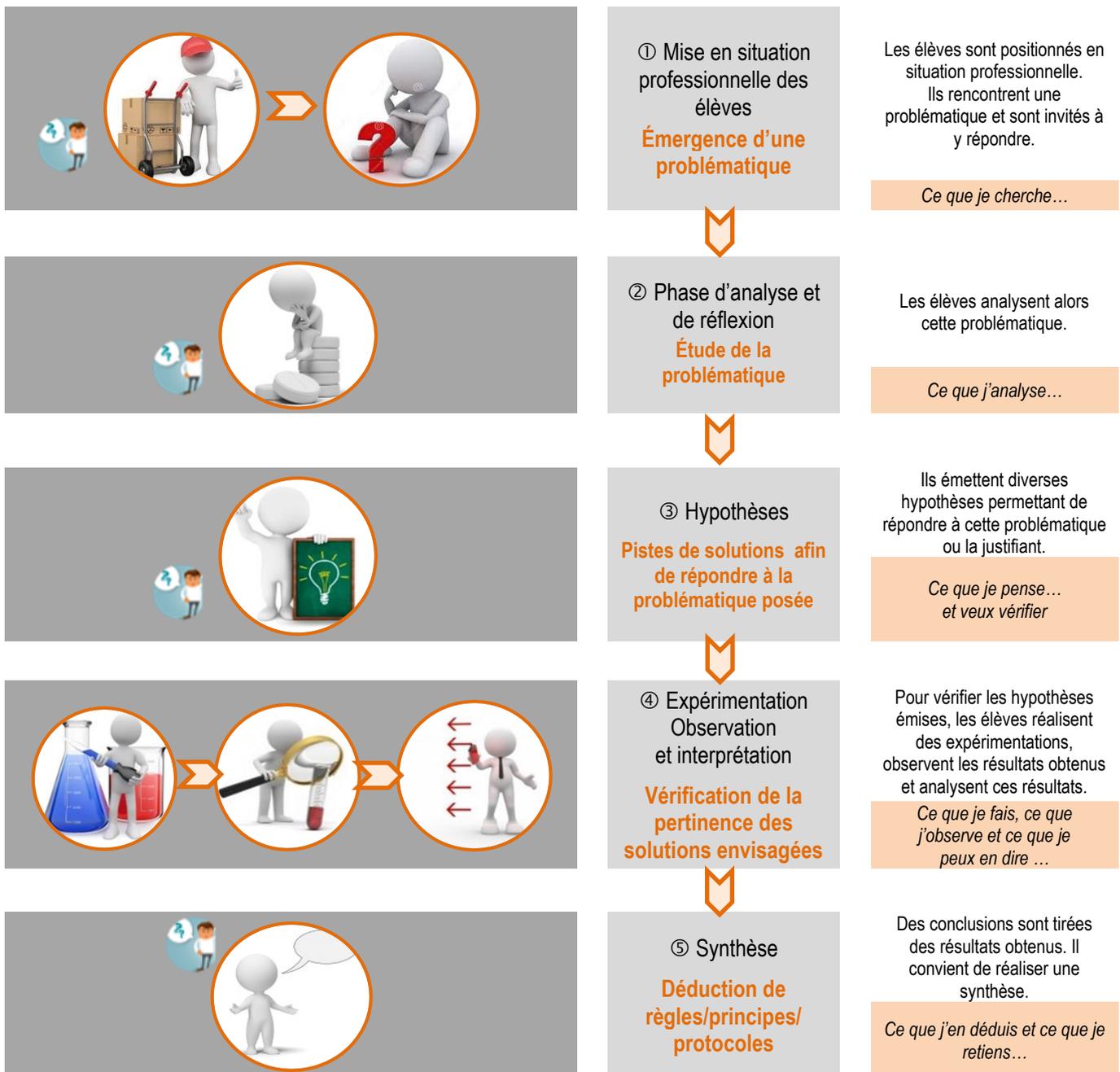
Les élèves identifient les différentes familles de fromage et leurs caractéristiques.



Les savoirs associés sont abordés à des moments clés de la séance :

- pour aider à la compréhension de la situation professionnelle et/ou des expérimentations,
- sous forme de synthèse s'ils découlent des expérimentations menées lors de la phase d'analyse et d'interprétation,
- en complément de la séance en lien avec le thème abordé.

La démarche emprunte donc au modèle scientifique :





Travaux pratiques / Technologie

Les **travaux pratiques** placent l'élève/l'apprenti dans des conditions proches de l'entreprise. Ces séances s'inscrivent dans les situations professionnelles prévues lors des différents enseignements. Elles permettent de consolider les compétences opérationnelles travaillées en atelier expérimental et de les compléter, si besoin, en positionnant l'élève/l'apprenti en situation réelle de travail et proche de la réalité professionnelle.

L'élève/l'apprenti a ainsi l'occasion de mettre en œuvre les compétences visées dans différentes situations professionnelles.



La démarche de ces séances facilite et permet :

- ➔ un renforcement du positionnement de l'élève/apprenti en le mettant en activité et en proposant un ancrage des connaissances acquises,
- ➔ le développement de l'autonomie de chaque jeune en stimulant sa prise d'initiative,
- ➔ une personnalisation du parcours de chaque apprenant de par la tâche confiée, des compétences travaillées mais également par l'accompagnement qui lui est proposé.

La qualité et l'efficacité de la situation d'apprentissage en travaux pratiques dépendent :

- de la qualité de la préparation en amont des professeurs/formateurs qui sélectionnent les tâches confiées au regard des compétences ciblées et apportent les éventuels savoirs associés nécessaires à la mise en œuvre de la compétence travaillée,
- des modalités d'évaluation prévues ; il est important de positionner dès que possible le jeune en situation d'auto-évaluation afin qu'il puisse mesurer son niveau de maîtrise des compétences mises en œuvre et envisager les pistes de travail pour renforcer les compétences fragiles.

Comme pour les séances d'atelier expérimental / technologie, des temps de synthèse peuvent rythmer la séance. Les savoirs associés sont abordés à des moments clés de la séance :

- pour aider à la compréhension de la situation professionnelle et/ou du travail confié,
- sous forme de synthèse en dégagant des concepts, des principes, des protocoles, des règles applicables,
- en complément de la séance en lien avec le thème abordé.

➔ Les différents enseignements

Ces séances pédagogiques permettent de travailler les compétences (et les savoirs associés) des activités professionnelles

Enseignements	Horaires	Observations
GP Gestion des produits	4 heures en 1 ^{ère} année 2,5 heures en 2 ^{ème} année	<ul style="list-style-type: none"> ➊ L'approvisionnement et le stockage ➋ Les soins
PL Préparations laitières	4 heures en 1 ^{ère} année 3 heures en 2 ^{ème} année)	<ul style="list-style-type: none"> ➌ Élaboration de recettes à base de produits laitiers
VCB Valorisation et commercialisation en boutique	5,5 heures en 1 ^{ère} année 6,5 heures en 2 ^{ème} année	<ul style="list-style-type: none"> ➍ Préparations pour la commercialisation ➎ Organisation de l'espace de commercialisation ➏ Commercialisation et service
GPFR Gestion du poste fromages en restaurant	3 heures en 1 ^{ère} année 3 heures en 2 ^{ème} année	<ul style="list-style-type: none"> ➍ Préparations pour la commercialisation ➎ Organisation de l'espace de commercialisation ➏ Commercialisation et service

Ces enseignements se déroulent sous la forme de travaux pratiques/technologie et ateliers expérimentaux / technologie.

➤ Un travail en équipe pédagogique et l'élaboration d'une stratégie pédagogique commune



Les trois enseignants du domaine professionnel (cœur de métier, gestion appliquée et sciences appliquées) doivent élaborer conjointement le parcours de formation sur deux ans.

Ils doivent construire les situations d'apprentissage permettant de travailler et évaluer l'ensemble des compétences du référentiel.

1

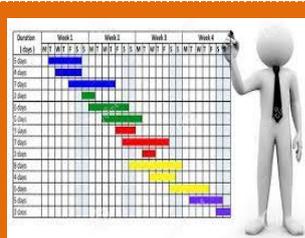


Positionnement de chaque enseignement

Les trois enseignants :

- ciblent les compétences du référentiel et leurs savoirs associés en lien avec leur enseignement.
- Chaque compétence peut être abordée par :
 - l'enseignant « cœur de métier »,
 - les enseignants « cœur de métier » et « gestion appliquée »,
 - les enseignants « cœur de métier » et « sciences appliquées »,
 - les enseignants « cœur de métier », « gestion appliquée » et « sciences appliquées ».
- associent les modalités pédagogiques adaptées : GP/PL/VCB/GPFR (cf page 17).

2



Élaboration du calendrier de formation

Les trois enseignants établissent conjointement un calendrier de formation ; pour cela, ils :

- ciblent les compétences à travailler en 1^{ère} et/ou 2^{ème} année de formation,
- intègrent les temps de formation en centre et en milieu professionnel,
- programment les moments pédagogiques spécifiques inhérents à l'activité de l'établissement, aux manifestations locales ou nationales (salon de l'agriculture...), aux projets éventuels de l'équipe...

3



Planification des apprentissages

Pour chaque année de formation, les trois enseignants planifient les apprentissages en veillant à :

- répartir les apprentissages sur l'année,
- établir une progression des niveaux de compétence visés (prévision de la progressivité dans le niveau de maîtrise attendue pour chaque compétence),
- programmer les temps et moyens d'évaluation formative et/ou certificative en respectant la réglementation d'examen,
- répartir les apprentissages entre les deux lieux de formation (centre de formation et milieu professionnel).

4



Programmation des séances pédagogiques

Les trois enseignants programment les séances pédagogiques pour l'année ; pour cela, ils :

- identifient les activités et les tâches à proposer selon les compétences ciblées en veillant à l'équilibre nécessaire entre situation d'apprentissage et réalité professionnelle,
- conçoivent des séances pédagogiques en lien avec les modalités pédagogiques préconisées (atelier expérimental/technologie et travaux pratiques /technologie) et les différents enseignements (GP/PL/VCB/GPFR),
- ciblent les savoirs associés à aborder en lien avec les compétences travaillées.

Points de vigilance



Toutes les compétences et tous les savoirs associés du référentiel doivent être abordés.

L'élève doit être positionné en situation d'analyse, de méthode et d'organisation pour réaliser les tâches demandées en lien avec les situations professionnelles proposées afin de faciliter son acquisition des méthodologies fondamentales et de renforcer son niveau d'autonomie attendue pour un jeune de CAP.

Conseils

Les enseignants doivent investir la liberté pédagogique qui leur est donnée.

L'équipe pédagogique doit ajuster la progression établie dès que nécessaire.

Proposition de documents d'aide

Étape 1

Les trois enseignants ciblent les compétences du référentiel et leurs savoirs associés en lien avec leur enseignement :

- « Cœur de métier »
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées

Document proposé en annexe 1

Répartition des enseignements par discipline et modalités pédagogiques						
Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers						
Activité Professionnelle ● L'approvisionnement et le stockage						
Compétences	Savoirs associés	Disciplines				
		Tx	GA	SA	FL	VCB
C11 Contrôler la livraison	Les outils de contrôle de température et de poids. Les protocoles d'hygiène destinés à la qualité des produits. Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison. Les factures.					
C12 Nettoyer l'emballage de transport, déconditionner les produits et réemballer et trier les déchets	Le type d'emballage et de conditionnement. La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets. Les outils de coupe.					
C13 Manipuler l'outil approprié de manière sécurisée	Les protocoles de coupe. Le rôle de la protection des types de protection selon la formation.					
C14 Couper avec soin à la main le produit réemballé	Les différentes catégories de produits laitiers : les ultra-frais, les fromages et leur famille, autres. Les produits aromatisés, les œufs, les produits d'accompagnement, autres. Les produits bio-logiques.					
C15 Préparer le produit coupé afin de le livrer	Les lieux, matériels et équipements de stockage. Le respect de la chaîne du froid. La prévention des risques liés à l'activité physique.					
C16 Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	La conservation et classement des données. Les documents généraux des stocks (tableaux de bord, ...).					
C17 Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	Le calendrier, la nomenclature des fromages et autres produits laitiers, des événements. Les inventaires physiques et comptables.					
C18 Essayer, trier, retourner, trier afin de passer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	La norme applicable à la formation.					
C19 Déposer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat attendu	L'efficacité des microorganismes au cours de la fabrication des fromages et de leur évolution. Les conditions des conditions de stockage sur l'évolution du fromage. La manipulation des fromages.					
C20 Ranger les principaux défauts d'affinage	La présentation visuelle, olfactive et gustative des fromages. Les indicateurs d'analyse.					
C21 Communiquer avec le responsable de l'unité (annexe) commerciale	La communication interne, les règles de politesse, le respect d'autrui, les registres de gestion, le langage verbal et non verbal. Le règlement intérieur.					
Activité Professionnelle ● Les préparations pour la commercialisation						
C22 Qualifier les matières premières et commerciales nécessaires	Les normes applicables. Les règles d'hygiène et de sécurité. Les matériels de gestion des stocks et des commandes clients selon la structure.					
C23 Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de commandes fromagères (saucis, buffet, charcut, assiette, ...)	La connaissance des produits afin de répondre aux besoins clients et clients. Les protocoles de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un charcut, d'une assiette (liste de fromages). Les principes de base sur la réalisation des vitrines.					
C24 Effectuer les matrices premières et commerciales nécessaires	Les unités de mesure de masse et de volume. Les différents types de fromage. Le choix et l'utilisation de l'outil de mesure professionnelle.					
C25 Effectuer les découpages des fromages et préparer les produits d'accompagnement	Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la coupe. La transformation des produits. La présentation visuelle et le message des fromages en charcuterie-fromagerie, grands-moyens et petits fromages, restauration, régimes de vente directe.					
C26 Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un charcut	La réglementation en vigueur. La législation liée à l'affinage.					
C27 Mettre en œuvre les processus de traçabilité des produits	La traçabilité des produits et des préparations.					
Activité Professionnelle ● L'élaboration de recettes à base de produits laitiers						
C28 Elaborer des préparations salées/fromagères salées et autres en analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail	Les recettes, collages et équipements adaptés selon la structure. Les supports possibles de prise de commande client selon le secteur d'activités et la structure. La connaissance des produits afin de répondre aux besoins clients et clients.					
C29 Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	Les protocoles de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un charcut, d'une assiette (liste de fromages). Les principes de base sur la réalisation des vitrines.					
C30 Conditionner et emballer, si besoin, les produits selon leur nature et leur affilage	Les unités de mesure de masse et de volume. Les différents types de fromage. Le choix et l'utilisation de l'outil de mesure professionnelle.					
C31 Stocker les produits en respectant les températures applicables en fonction de leur nature	La réglementation en vigueur. La législation liée à l'affinage.					

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers						
Activité Professionnelle ● L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activités						
Compétences	Savoirs associés	Disciplines				
		Tx	GA	SA	G	P
C31 Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter	Le P.M.S. (plan de maintien sanitaire). Le matériel d'entretien. Les produits de nettoyage et de désinfection.					
C32 Agir en respectant l'environnement	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement. Les locaux. Les matériels, mobiliers et équipements.					
C33 Agencer l'environnement de commercialisation	Les facteurs d'équilibre. Les prescriptions générales d'agencement.					
C34 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. Le matériel de mesure : une table selon les règles de l'art.					
C35 Mettre en place et effectuer le rassort des produits : en rayon étendu ou vitrine	Les recommandations pour l'acquisition des produits. La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers.					
C36 Gérer les produits non vendus en fin de service	La réglementation en matière d'information du consommateur.					
C37 Réaliser l'empaquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits						
Activité Professionnelle ● La commercialisation et le service						
C38 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 principes généraux de communication.					
C39 Accueillir la clientèle et prendre congé	Les méthodes d'accueil et de prise de congé. L'analyse sensorielle. Les caractéristiques des fromages et produits laitiers. L'argumentation commerciale. Les accords fromagers et : - vins, - pain, - autres produits d'accompagnement.					
C40 Présenter et conseiller les produits aux clients	Les nouvelles tendances de consommation du fromage. Les types de remariages et de découpages. Les moyens de prise de commande en restauration. Les bases d'analyse sensorielle et leurs finalités. La politique commerciale de l'entreprise. La fabrication de la clientèle.					
C41 Réaliser un conseil personnalisé	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente. Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente.					
C42 Mettre en place, porter, couper, peser, emballer et mettre en sac	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente. Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente.					
C43 Réaliser une prestation selon la demande du client	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente. Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente.					
C44 Couper, dresser sur assiette, servir du restaurant ou du buffet, suggérer des conseils de dégustation	Le message d'une assiette. Le prix de revient et de vente d'une assiette de fromages. Le service de dégustation des fromages. Les matériels de caisse. Le bilan de caisse et la facture. La TVA. Les différents moyens de paiement.					
C45 Gérer les encaissements						

Les trois enseignants rappellent les modalités pédagogiques adaptées (voir page 17)

- GP : Gestion des produits
- PL : Préparations laitières
- VCB : Valorisation et commercialisation en boutique
- GPFR : Gestion du poste fromages en restaurant

Étape 2

Les trois enseignants ciblent les compétences à travailler en 1^{ère} et/ou 2^{ème} année de formation et intègrent les temps de formation en centre et en milieu professionnel :

Répartition des enseignements par année et lieux de formations						
Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers						
Activité Professionnelle ● L'approvisionnement et le stockage						
Compétences	Savoirs associés	Année	Lieux de formation			
			1	2	Centre	Milieu
C11 Contrôler la livraison	Les outils de contrôle de température et de poids. Les protocoles d'hygiène destinés à la qualité des produits. Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison. Les factures.	1				
C12 Nettoyer l'emballage de transport, déconditionner les produits et réemballer et trier les déchets	Le type d'emballage et de conditionnement. La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets. Les outils de coupe.	1				
C13 Manipuler l'outil approprié de manière sécurisée	Les protocoles de coupe. Le rôle de la protection des types de protection selon la formation.	1				
C14 Couper avec soin à la main le produit réemballé	Les différentes catégories de produits laitiers : les ultra-frais, les fromages et leur famille, autres. Les produits aromatisés, les œufs, les produits d'accompagnement, autres. Les produits bio-logiques.	1				
C15 Préparer le produit coupé afin de le livrer	Les lieux, matériels et équipements de stockage. Le respect de la chaîne du froid. La prévention des risques liés à l'activité physique.	1				
C16 Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	La conservation et classement des données. Les documents généraux des stocks (tableaux de bord, ...).	1				
C17 Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	Le calendrier, la nomenclature des fromages et autres produits laitiers, des événements. Les inventaires physiques et comptables.	1				
C18 Essayer, trier, retourner, trier afin de passer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	La norme applicable à la formation.	1				
C19 Déposer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat attendu	L'efficacité des microorganismes au cours de la fabrication des fromages et de leur évolution. Les conditions des conditions de stockage sur l'évolution du fromage. La manipulation des fromages.	1				
C20 Ranger les principaux défauts d'affinage	La présentation visuelle, olfactive et gustative des fromages. Les indicateurs d'analyse.	1				
C21 Communiquer avec le responsable de l'unité (annexe) commerciale	La communication interne, les règles de politesse, le respect d'autrui, les registres de gestion, le langage verbal et non verbal. Le règlement intérieur.	1				
Activité Professionnelle ● Les préparations pour la commercialisation						
C22 Qualifier les matières premières et commerciales nécessaires	Les normes applicables. Les règles d'hygiène et de sécurité. Les matériels de gestion des stocks et des commandes clients selon la structure.	1				
C23 Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de commandes fromagères (saucis, buffet, charcut, assiette, ...)	La connaissance des produits afin de répondre aux besoins clients et clients. Les protocoles de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un charcut, d'une assiette (liste de fromages). Les principes de base sur la réalisation des vitrines.	1				
C24 Effectuer les matrices premières et commerciales nécessaires	Les unités de mesure de masse et de volume. Les différents types de fromage. Le choix et l'utilisation de l'outil de mesure professionnelle.	1				
C25 Effectuer les découpages des fromages et préparer les produits d'accompagnement	Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la coupe. La transformation des produits. La présentation visuelle et le message des fromages en charcuterie-fromagerie, grands-moyens et petits fromages, restauration, régimes de vente directe.	1				
C26 Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un charcut	La réglementation en vigueur. La législation liée à l'affinage.	1				
C27 Mettre en œuvre les processus de traçabilité des produits	La traçabilité des produits et des préparations.	1				
Activité Professionnelle ● L'élaboration de recettes à base de produits laitiers						
C28 Elaborer des préparations salées/fromagères salées et autres en analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail	Les recettes, collages et équipements adaptés selon la structure. Les supports possibles de prise de commande client selon le secteur d'activités et la structure. La connaissance des produits afin de répondre aux besoins clients et clients.	1				
C29 Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	Les protocoles de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un charcut, d'une assiette (liste de fromages). Les principes de base sur la réalisation des vitrines.	1				
C30 Conditionner et emballer, si besoin, les produits selon leur nature et leur affilage	Les unités de mesure de masse et de volume. Les différents types de fromage. Le choix et l'utilisation de l'outil de mesure professionnelle.	1				
C31 Stocker les produits en respectant les températures applicables en fonction de leur nature	La réglementation en vigueur. La législation liée à l'affinage.	1				

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers						
Activité Professionnelle ● L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activités						
Compétences	Savoirs associés	Année	Lieux de formation			
			1	2	Centre	Milieu
C31 Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter	Le P.M.S. (plan de maintien sanitaire). Le matériel d'entretien. Les produits de nettoyage et de désinfection.	1				
C32 Agir en respectant l'environnement	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement. Les locaux. Les matériels, mobiliers et équipements.	1				
C33 Agencer l'environnement de commercialisation	Les facteurs d'équilibre. Les prescriptions générales d'agencement.	1				
C34 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. Le matériel de mesure : une table selon les règles de l'art.	1				
C35 Mettre en place et effectuer le rassort des produits : en rayon étendu ou vitrine	Les recommandations pour l'acquisition des produits. La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers.	1				
C36 Gérer les produits non vendus en fin de service	La réglementation en matière d'information du consommateur.	1				
C37 Réaliser l'empaquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits		1				
Activité Professionnelle ● La commercialisation et le service						
C38 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 principes généraux de communication.	1				
C39 Accueillir la clientèle et prendre congé	Les méthodes d'accueil et de prise de congé. L'analyse sensorielle. Les caractéristiques des fromages et produits laitiers. L'argumentation commerciale. Les accords fromagers et : - vins, - pain, - autres produits d'accompagnement.	1				
C40 Présenter et conseiller les produits aux clients	Les nouvelles tendances de consommation du fromage. Les types de remariages et de découpages. Les moyens de prise de commande en restauration. Les bases d'analyse sensorielle et leurs finalités. La politique commerciale de l'entreprise. La fabrication de la clientèle.	1				
C41 Réaliser un conseil personnalisé	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente. Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente.	1				
C42 Mettre en place, porter, couper, peser, emballer et mettre en sac	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente. Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente.	1				
C43 Réaliser une prestation selon la demande du client	Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente. Les protocoles de coupe, de portage et de conditionnement des produits adaptés à la vente.	1				
C44 Couper, dresser sur assiette, servir du restaurant ou du buffet, suggérer des conseils de dégustation	Le message d'une assiette. Le prix de revient et de vente d'une assiette de fromages. Le service de dégustation des fromages. Les matériels de caisse. Le bilan de caisse et la facture. La TVA. Les différents moyens de paiement.	1				
C45 Gérer les encaissements		1				

Document proposé en annexe 2

Étape 3

Les trois enseignants établissent le calendrier de formation en répartissant les apprentissages (en centre de formation et en entreprise sur les deux années de formation. Le document proposé est adapté à une formation sous statut scolaire ; il doit être adopté pour les formations sous apprentissage selon le rythme d'alternance retenu.

Compétences	Savoirs associés	1ère année de CAP												2ème année de CAP											
		sept	oct	nov	déc	jan	fév	mar	avr	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc	jan	fév	mar	avr	mai	juin	juil	août
C1.1 Contrôler la fonction	Les outils et méthodes de mesure et de pesée. Les outils de mesure relatifs à la qualité des produits. Les protocoles de contrôle et de vérification.																								
C1.2 Réaliser l'habillage du fromage	Les techniques d'habillage et de conditionnement. Les types d'habillage et de conditionnement. La réglementation en vigueur pour le respect des déchets.																								
C1.3 Réaliser le produit à partir de matières premières	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Le rôle de la protection et les types de protection selon le fromage.																								
C1.4 Réaliser le produit par nature et par variété	Les différentes catégories de produits laitiers, les ultra-frais, les fromages. Les produits fromagers, les crèmes, les produits d'accompagnement, autres. Les produits fromagers.																								
C1.5 Ranger les produits dans les lieux adaptés	Les lieux, matériels et équipements de stockage. Les protocoles de rangement des produits. Le respect de la chaîne de froid.																								
C1.6 Gérer les informations nécessaires à la	Les données de traçabilité. La conservation et classement des données.																								
C1.7 Réaliser le produit en fonction des	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C1.8 Réaliser un inventaire des produits	Les protocoles d'inventaire et de comptage.																								
C1.9 Réaliser un produit laitier selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.1 Déplacer le fromage selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.2 Déplacer le fromage selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.3 Réaliser les produits de l'habillage	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.4 Communiquer avec le responsable de l'unité	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.5 Réaliser un produit laitier selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.6 Déplacer le fromage selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.7 Réaliser les produits de l'habillage	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.8 Communiquer avec le responsable de l'unité	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.9 Réaliser un produit laitier selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.10 Déplacer le fromage selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.11 Réaliser les produits de l'habillage	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.12 Communiquer avec le responsable de l'unité	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.13 Réaliser un produit laitier selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.14 Déplacer le fromage selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.15 Réaliser les produits de l'habillage	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.16 Communiquer avec le responsable de l'unité	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.17 Réaliser un produit laitier selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.18 Déplacer le fromage selon les	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.19 Réaliser les produits de l'habillage	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								
C2.20 Communiquer avec le responsable de l'unité	Les protocoles de mesure et de pesée. Les protocoles de dosage. Les protocoles de rangement des produits.																								

Document proposé en annexe 3

Étape 4

Les trois enseignants prévoient puis élaborent les séances pédagogiques.

Enseignements	Semaine du			au		
	Atelier expérimental / technologie	Travaux pratiques / technologie	Compétences travaillées	Atelier expérimental / technologie	Travaux pratiques / technologie	Compétences travaillées
GP Gestion des produits	Cœur de métier	Gestion appliquée	Sciences appliquées	Cœur de métier	Gestion appliquée	Sciences appliquées
	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
Évaluation prévue			Évaluation prévue			
PL Préparations laitières	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		
VCB Valorisation et commercialisation en boutique	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		
GPFR Gestion du poste fromager en restaurant	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		

Document proposé en annexe 4

➔ Une formation et une évaluation par compétences

1/ Quelques références :

« Une compétence est la faculté de mobiliser un ensemble de ressources cognitives (savoirs, capacités, informations...) pour faire face avec pertinence et efficacité à une famille de situations. »

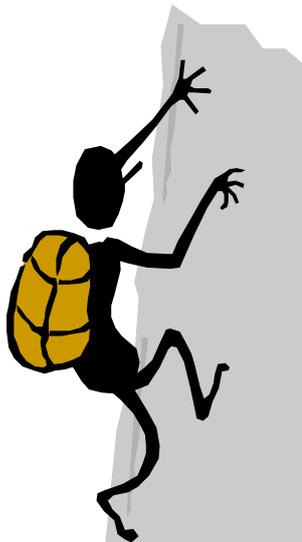
.Philippe Perrenoud, Université de Genève

« La compétence est la mobilisation ou l'activation de plusieurs savoirs, dans une situation et un contexte donnés »

Guy Le Boterf



2/ Les niveaux de compétence



Niveaux de maîtrise	Manifestations
Excellence	Réflexion avant action
Expertise	Réflexion sur l'action
Maitrise	Action génératrice
Fonctionnel	Action
Apprenti	Intégration
Imitation	Exécution

Explications

Innove à partir de l'anticipation des changements sur l'action

Transfère en formalisant, exploitant et analysant les pratiques professionnelles

Adapte ses actions dans une situation professionnelle par décontextualisation et recontextualisation

Applique les savoirs dans des situations professionnelles selon les attentes de rendement

Acquiert les connaissances, les capacités ou habiletés nécessaires à la réalisation de tâches professionnelles

Reproduit à l'identique des actions sans forcément comprendre les principes.

Inspiré de Pastré, Le Boterf, d'Oiry

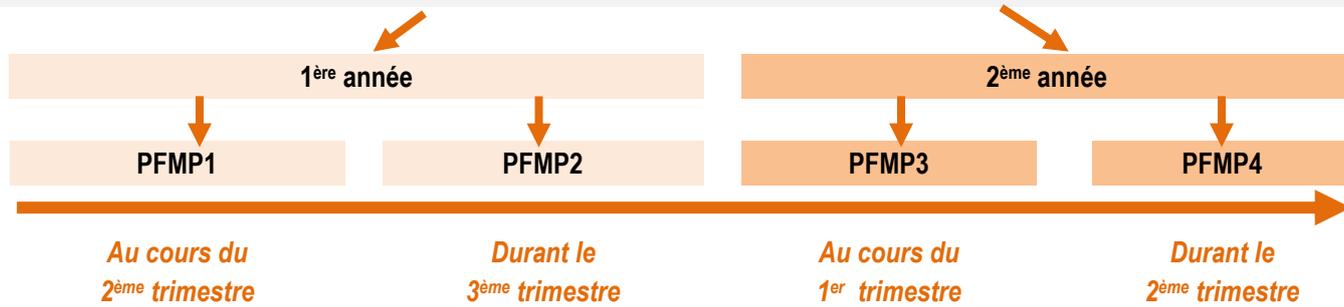
Au fur et à mesure, l'élève/apprenti doit renforcer son niveau de maîtrise des compétences. Il convient cependant d'être vigilant lors du positionnement qui doit être en adéquation avec le niveau CAP.

2.4 – Deux lieux de formation : l'école et l'entreprise

Il convient d'investir chaque moment de formation que ce soit en centre de formation ou en entreprise. C'est pourquoi, la stratégie de formation doit intégrer les apprentissages dans les deux lieux de formation.

Ainsi, la complémentarité des enseignements entre le centre de formation et le milieu professionnel doit être anticipée afin d'optimiser la formation.

L'élève doit effectuer 14 semaines de PFMP sur les 2 années de formation



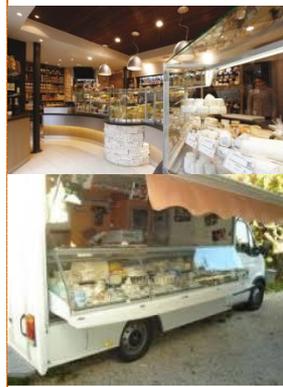
Dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayons à la coupe)



Dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vin/fromage...)



Dans des crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires



Selon le projet professionnel et personnel du jeune



L'exploitation pédagogique des immersions en entreprise est nécessaire et elle doit être préparée :

- **en amont de la PFMP**, chaque enseignant demande aux élèves d'effectuer des recherches, de noter des observations et éventuellement de collecter des documents, des photos voire de vidéos sur des thèmes précis...
- **durant la PFMP**, l'élève collecte les informations et documents demandés et, éventuellement, les transfère à son enseignant via l'ENT.
- **au retour de la PFMP**, l'enseignant propose une séquence illustrée par les données collectées par les élèves qui pourront ainsi partager leurs expériences.

2.5 – Personnalisation des parcours de formation

Le parcours de formation de l'apprenant peut être adapté en fonction :

- de la voie de formation : initiale sous statut scolaire ou apprentissage, formation continue,
- de la durée de formation : 1 an ou 2 ans,
- de son profil : notamment cursus scolaire (titulaire éventuel d'un diplôme) et éventuellement professionnel,
- de son projet personnel et professionnel : préparation au diplôme, à un bloc de compétences, emploi dans les GMS, chez un fromager, en restauration...

Le professeur/formateur réalise si nécessaire un positionnement afin d'adapter le parcours de formation.

Les structures d'accueil sont sélectionnées en fonction du profil de l'apprenant mais en respect de la réglementation.



La certification

➤ Réglementation d'examen

➔ Règlement d'examen

Le règlement d'examen respecte l'esprit des blocs de compétences : aux deux blocs de compétences du domaine professionnel (pôles 1 et 2) correspondent deux épreuves « professionnelles » (EP1 et EP2).



Certificat d'Aptitude Professionnelle « Crémier-fromager »		Candidats				
		Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance	Mode	Durée
ÉPREUVES	Unité	Coef.	Mode	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	UP1	7 (1)	CCF (2)	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 (3)
EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers	UP2	7	Ponctuel pratique et oral	3 h	CCF	Ponctuel pratique et oral
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF	CCF	Ponctuel oral	20 mn

EP1 et EP2 d'importance équivalente

(1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement.
 (2) contrôle en cours de formation.
 (3) dont une heure pour prévention santé environnement

➔ Deux profils de candidats :

- scolaires (établissements publics ou privés sous contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage habilités,
- issus de la formation professionnelle continue (établissements publics).

- scolaires (établissements privés hors contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage non habilités,
- issus de la formation professionnelle continue (établissements privés).

Habilités
au contrôle en cours de formation (CCF)

Non habilités
au contrôle en cours de formation (CCF)

👉 Candidats non habilités au CCF : EP1 et EP2 en ponctuel

Ce sont les candidats :

- scolaires (établissements privés hors contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage non habilités,
- issus de la formation professionnelle continue (établissements privés).

Ces candidats passent les épreuves EP1 et EP2 en ponctuel.



➔ Présentation de l'épreuve EP1 en ponctuel

Coefficient 7 (dont 1 pour la PSE) – Durée : 5h30 (dont 1 heure de PSE)

L'épreuve **écrite, pratique et orale** s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel.

Elle porte sur les 4 activités professionnelles du pôle 1 :

- Activité professionnelle ❶ L'approvisionnement et le stockage
- Activité professionnelle ❷ Les soins
- Activité professionnelle ❸ Les préparations pour la commercialisation
- Activité professionnelle ❹ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers

L'épreuve ponctuelle est composée de deux parties.

	Partie 1	Partie 2
 Durée	1 heure 30 minutes	3 heures
 Forme	écrite	pratique et orale
 Points	40 points	80 points
 Déroulé	Situation professionnelle commune	
	Cette phase comporte un questionnement en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1 et la remise en état des locaux.	Cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches demandées en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1 et la remise en état des locaux. La commission d'évaluation interroge le candidat, à des moments propices, sur les tâches réalisées, les choix effectués et les savoirs associés aux compétences mises en œuvre.
 Commission d'évaluation	Les formateurs/professeurs de : <ul style="list-style-type: none"> - spécialité, - sciences appliquées, - gestion appliquée. 	<ul style="list-style-type: none"> - un formateur/professeur de spécialité - un professionnel (en son absence, un autre professeur /professeur de spécialité peut le remplacer).

➤ Présentation de l'épreuve EP2 en ponctuel

Coefficient 7 – Durée : 3h00

L'épreuve **pratique** et **orale** s'appuie sur deux ateliers indépendants mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 2 du référentiel.

Elle porte sur les 2 activités professionnelles du pôle 2 :

- Activité professionnelle ⑤ L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité
- Activité professionnelle ⑥ La commercialisation et le service

L'épreuve **ponctuelle** est ainsi composée de **deux ateliers indépendants** d'importance équivalente : « Point de vente » et « Gestion du poste fromage en restaurant ».



Atelier 1 « Point de vente »

Durée : 1h30 maximum - 10 points

L'atelier 1 se déroule en 3 parties.

	Partie 1	Partie 2	Partie 3
Durée	1 heure maximum	20 minutes maximum	10 minutes maximum
Forme	pratique	pratique	orale
Points	3 points	4 points	3 points
Déroulé	<p>Le candidat organise et agence le point de vente ; il peut être amené à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - effectuer un réassort, - procéder un étiquetage, - réaliser la mise en place totale ou partielle d'une boutique, - mettre en avant des produits, - ... <p>La mise en place réalisée sera support de la partie 2.</p>	<p>Cette partie se réalise sous la forme d'un jeu de rôle durant lequel le candidat, à partir d'un scénario donné (tirage au sort), devra :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prendre en charge la clientèle (personne ressource), - commercialiser et servir les produits demandés par le client, - encaisser. 	<p>Lors de cette phase, le candidat échange avec la commission d'évaluation sur la prestation réalisée lors des parties 1 et 2 de l'atelier.</p> <p>Le candidat sera invité à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser une analyse réflexive sur sa pratique, - répondre aux interrogations de la commission d'évaluation sur sa prestation. <p>Le candidat peut être interrogé sur des savoirs associés du pôle 2 exclusivement en lien avec la prestation réalisée.</p>
Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - un formateur/professeur de spécialité - un formateur/professeur de sciences appliquées - un professionnel (en son absence, un autre professeur/professeur de spécialité peut le remplacer). 		

Observation : la remise en état des locaux est assurée par le candidat.



Centre d'examen

Il convient de veiller à ce que le centre d'examen dispose des matériels nécessaires :

- vitrines réfrigérées, supports de présentation,
- petit matériel : couteaux, lyres, fils, planches...,
- balance-caisse, caisse enregistreuse.



Atelier 2 « Gestion du poste fromage en restaurant »

Durée : 1h30 maximum - 10 points

L'atelier 2 se déroule en 3 parties.

	Partie 1	Partie 2	Partie 3
Durée	1 heure maximum	20 minutes maximum	10 minutes maximum
Forme	pratique	pratique	orale
Points	3 points	4 points	3 points
Déroulé	<p>Selon un scénario donné (tirage au sort), le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sélectionne des fromages à partir d'un assortiment proposé puis réalise l'analyse organoleptique de ceux-ci, - met en place un chariot ou un plateau (selon consignes données) à partir des fromages sélectionnés et de produits d'accompagnement mis à sa disposition, - dresse deux assiettes. 	<p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - adapte la mise en place réalisée si nécessaire, - assure le service auprès de 2 tables de 2 clients : <ul style="list-style-type: none"> o table 1 : service du fromage au chariot ou au plateau, o table 2 : service des assiettes dressées lors de la 1^{ère} partie. <p>Les clients sont des personnes ressources ayant connaissance du scénario.</p>	<p>Lors de cette phase, le candidat échange avec la commission d'évaluation sur la prestation réalisée lors des parties 1 et 2 de l'atelier.</p> <p>Le candidat sera invité à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser une analyse réflexive sur sa pratique, - répondre aux interrogations de la commission d'évaluation sur sa prestation. <p>Le candidat peut être interrogé sur des savoirs associés du pôle 2 exclusivement en lien avec la prestation réalisée.</p>
Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - un formateur/professeur de spécialité - un formateur/professeur de gestion appliquée - un professionnel (en son absence, un autre professeur/professeur de spécialité peut le remplacer). 		

Observation : la remise en état des locaux est assurée par le candidat.



Centre d'examen

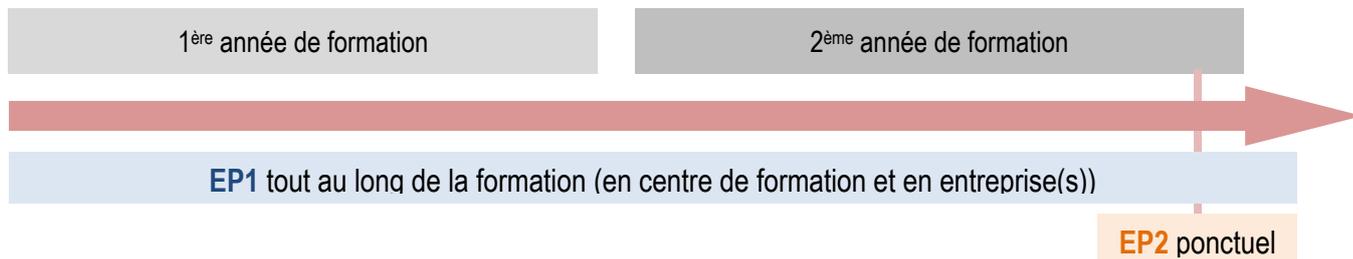
Il convient de veiller à ce que le centre d'examen dispose des matériels nécessaires :

- Linge, vaisselle, couverts, verres, couteaux de service du fromage, plateaux, petit matériel de restauration ...
- Mobilier de rangement, consoles, guéridons, tables, chaises, chariot(s),...

👉 Candidats habilités au CCF : EP1 en CCF, et EP2 en ponctuel (présentation EP2 p25,26)

Ce sont les candidats :

- scolaires (établissements publics ou privés sous contrat),
- apprentis des CFA ou sections d'apprentissage habilités,
- issus de la formation professionnelle continue (établissements publics).



Ces candidats passent l'épreuve EP1 en CCF et l'épreuve EP2 en ponctuel.

👉 Présentation de l'épreuve EP1 en CCF

Coefficient 7 (dont 1 pour la PSE)

L'épreuve met en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel et porte sur les 4 activités professionnelles de ce pôle :

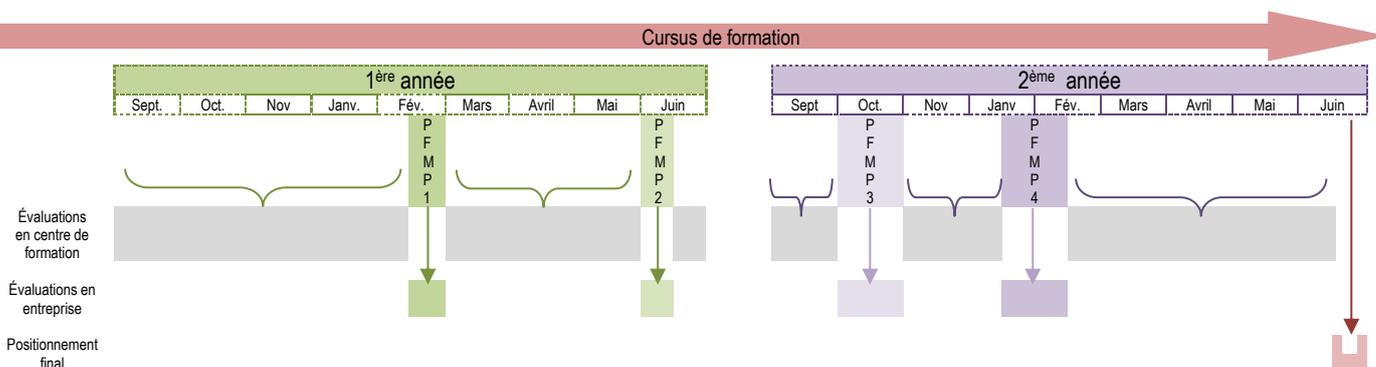
- Activité professionnelle ❶ L'approvisionnement et le stockage
- Activité professionnelle ❷ Les soins
- Activité professionnelle ❸ Les préparations pour la commercialisation
- Activité professionnelle ❹ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers



L'évaluation des acquis des candidats se fait tout au long de la formation :

- **en centre de formation** : lors de situations professionnelles écrites, orales et/ou pratiques (3 situations **minimum**) proposées par les enseignants/formateurs de spécialité, de gestion appliquée et de sciences appliquées,
- **en entreprise(s)** : à l'issue de chaque PFMP pour les jeunes sous statut scolaire ou à des moments déterminés pour les apprentis, l'évaluation est réalisée par le professeur/formateur de spécialité et le professionnel.

En fin de cursus de formation, l'équipe pédagogique et éventuellement un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées tout au long de la formation afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.



➤ Évaluation de l'épreuve EP1 en CCF

Les différentes évaluations sont reportées sur la grille présentée ci-dessous ; celle-ci est utilisée sur l'ensemble du cycle de formation.

CAP Crémier-fromager		Épreuve EP1 Évaluation en contrôle en cours de formation															
Académie de : Établissement :		Session 20..															
Nom, prénom du candidat																	
Compétences du pôle 1	Type	1ère année						2ème année						Positionnement final			
		Centre formation		PFMP 1	Centre formation		PFMP 2	Centre formation		PFMP 3	Centre formation		PFMP Projet	Centre formation		non acquis	acquis
		NA	EC A- A+ M	NA	EC A- A+ M	NA	EC A- A+ M	NA	EC A- A+ M	NA	EC A- A+ M	NA	EC A- A+ M	NA	EC A- A+ M		
Activité Professionnelle ① L'approvisionnement et le stockage																	
C1.1 - Contrôler la livraison	EP																
C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits selon leur nature, si nécessaire, et traiter les déchets	EP																
C1.3 - Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	EP																
C1.4 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné	EP																
C1.5 - Protéger le produit coupé et/ou entamé	EP																
C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit	EP																
C1.7 - Répartir les produits par nature et par famille	EP																
C1.8 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	EP																
C1.9 - Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	EP																
C1.10 - Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	EP																
C1.11 - Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité	EP																
C1.12 - Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle	EP																
C1.13 - Réaliser l'inventaire des produits	EP																
Activité professionnelle ② Les soins																	
C2.1 - Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	EP																
C2.2 - Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité	EP																
C2.3 - Repérer les principaux défauts d'affinage	EP																
C2.4 - Communiquer avec le responsable sur l'(les) anomalie(s) constatée(s)	EP																
Activité professionnelle ③ Les préparations pour la commercialisation																	
C3.1 - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail	EP																
C3.2 - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette...) et/ou la mise en étalage/réassort	EP																
C3.3 - Quantifier les matières premières et consommables nécessaires	EP																
C3.4 - Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement	EP																
C3.5 - Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation	EP																
C3.6 - Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	EP																
C3.7 - Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits	EP																
Activité professionnelle ④ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers																	
C4.1 - Élaborer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail.	EP																
C4.2 - Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	EP																
C4.3 - Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation	EP																
C4.4 - Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	EP																

Note sur 20

Points sur 120

Nom et signature des évaluateurs

1ère année

2ème année

en centre de formation

Enseignant/formateur de spécialité			
Enseignant/formateur de sciences appliquées			
Enseignant/formateur de gestion appliquée			
en entreprises			
	1ère évaluation	2ème évaluation	3ème évaluation
Enseignant/formateur de spécialité			
Professionnel			

👉 Sujets 0

À venir....

Répartition des enseignements par discipline et modalités pédagogiques

Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers								
Activité Professionnelle ① L'approvisionnement et le stockage								
Compétences	Savoirs associés	Disciplines			Enseignements			
		Tk	GA	SA	G P	PL	VCB	GPF R
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 déchets	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 réceptionné	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 et leur famille, autres 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 chaîne du froid La prévention des risques liés à l'activité physique							
C1.9 Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	Les données de traçabilité							
C1.10 Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	La conservation et classement des données							
C1.11 Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité	Les documents de gestion des stocks (tout support) : tableau de bord...							
C1.12 Évaluer 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.							
Activité Professionnelle ② Les soins								
C2.1 Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	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 et de leur évolution. 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, les registres de langage, le langage verbal et non verbal Le règlement intérieur							
Activité Professionnelle ③ 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 selon la structure Les supports possibles de prise de commande client selon le secteur d'activités et la structure La connaissance des produits afin de répondre aux besoins identifiés du client Les principes de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un chariot, d'une assiette (ou planche) de fromages... Les principes de base sur la réalisation des vitrines							
C3.3 Quantifier les matières premières et consommables nécessaires	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 transformation.	La transformation des produits							
C3.6 Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	La présentation et/ou le dressage des fromages en crèmerie-fromagerie, grandes, moyennes et petites surfaces, restauration, magasins de vente directe Les secteurs d'activité La législation liée à l'étiquetage							
C3.7 Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits	La traçabilité des produits et des préparations							
Activité Professionnelle ④ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers								
C4.1 Élaborer des préparations lactées/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail.	Les spécialités lactées 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 produits selon leur nature et leur utilisation	L'étiquetage des produits élaborés							
C4.4 Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	Les températures de conservation des produits fabriqués							

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Activité Professionnelle ⑤ L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activités

Compétences	Savoirs associés	Disciplines			Enseignements				
		Tk	GA	SA	G P	P L	V C B	GPF R	
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 produits : - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration	Les recommandations pour l'exposition des produits								
	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 informations réglementaires sur les produits	La réglementation en matière d'information du consommateur								
Activité Professionnelle ⑥ 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 réalisant une analyse organoleptique simple du produit	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 et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie	Les types de remarques et de réclamations.								
C6.6 Prendre une commande en restauration	Les moyens de prise de commande en restauration Les types d'animation promotionnelle et leurs finalités								
C6.7 Participer à l'animation d'une action promotionnelle	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 produits adaptées à la vente								
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								
C6.11 Gérer les encaissements	Le prix de revient et de vente d'une assiette de fromages								
	L'ordre de dégustation des fromages								
	Les matériels de caisse								
	Le ticket de caisse et la facture								
	La TVA								
	Les différents moyens de paiement								

Répartition des enseignements par année et lieux de formations

Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers							
Activité Professionnelle ① L'approvisionnement et le stockage							
Compétences	Savoirs associés	Années		Lieux de formation			
		1	2	Centre	PFMP		
				①	②	③	④
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 déchets	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 réceptionné	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 Les différentes catégories de produits laitiers : les ultra-frais, les fromages et leur famille, autres						
C1.7 Répartir les produits par nature et par famille	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 chaîne du froid La prévention des risques liés à l'activité physique						
C1.9 Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	Les données de traçabilité						
C1.10 Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	La conservation et classement des données						
C1.11 Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité	Les documents de gestion des stocks (tout support) : tableau de bord...						
C1.12 Évaluer 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.						
Activité Professionnelle ② Les soins							
C2.1 Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	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 et de leur évolution. 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 Les liens hiérarchiques et fonctionnels						
C2.4 Communiquer avec le responsable de l'(les) anomalie(s) constatée(s)	La communication interne : les règles de politesse, le respect d'autrui, les registres de langage, le langage verbal et non verbal Le règlement intérieur						
Activité Professionnelle ③ 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 selon la structure Les supports possibles de prise de commande client selon le secteur d'activités et la structure La connaissance des produits afin de répondre aux besoins identifiés du client Les principes de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un chariot, d'une assiette (ou planche) de fromages... Les principes de base sur la réalisation des vitrines						
C3.3 Quantifier les matières premières et consommables nécessaires	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 transformation.	La transformation des produits						
C3.6 Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	La présentation et/ou le dressage des fromages en crèmerie-fromagerie, grandes, moyennes et petites surfaces, restauration, magasins de vente directe Les secteurs d'activité La législation liée à l'étiquetage						
C3.7 Mettre en œuvre le processus de traçabilité des produits	La traçabilité des produits et des préparations						
Activité Professionnelle ④ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers							
C4.1 Élaborer des préparations lactées/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail.	Les spécialités lactées 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 produits selon leur nature et leur utilisation	L'étiquetage des produits élaborés						
C4.4 Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	Les températures de conservation des produits fabriqués						

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Activité Professionnelle ⑤ L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activités

Compétences	Savoirs associés	Années		Lieux de formation				
		1	2	Cen -tre	PFMP			
					1	2	3	4
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 produits : - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration	Les recommandations pour l'exposition des produits 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 informations réglementaires sur les produits	La réglementation en matière d'information du consommateur							

Activité Professionnelle ⑥ 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 réalisant une analyse organoleptique simple du produit	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 et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie	Les types de remarques et de réclamations.							
C6.6 Prendre une commande en restauration	Les moyens de prise de commande en restauration Les types d'animation promotionnelle et leurs finalités							
C6.7 Participer à l'animation d'une action promotionnelle	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 produits adaptées à la vente							
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							
	Les matériels de caisse							
C6.11 Gérer les encaissements	Le ticket de caisse et la facture La TVA							
	Les différents moyens de paiement							

Annexe 4 – Document d'aide pour programmer les séances pédagogiques

Enseignements	Semaine du			au		
	Atelier expérimental / technologie			Travaux pratiques/ technologie		
	Cœur de métier	Gestion appliquée	Sciences appliquées	Cœur de métier	Gestion appliquée	Sciences appliquées
GP Gestion des produits	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		
PL Préparations laitières	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		
VCB Valorisation et commercialisation en boutique	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		
GPFR Gestion du poste fromages en restaurant	Compétences travaillées			Compétences travaillées		
	Niveau de maîtrise attendu			Niveau de maîtrise attendu		
	Savoirs associés			Savoirs associés		
	Activités prévues			Activités prévues		
	Évaluation prévue			Évaluation prévue		