

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

Arrêté du 2 mai 2025 modifiant l'arrêté du 4 juillet 2017 portant création de la spécialité « crémier-fromager » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE2507364A

La ministre d'État, ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche,
Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;
Vu l'arrêté du 4 juillet 2017 portant création de la spécialité « crémier-fromager » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance ;
Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 1^{er} avril 2025,

Arrête :

Art. 1^{er}. – L'annexe III de l'arrêté du 4 juillet 2017 susvisé est remplacée par l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. – Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la session d'examen 2026.

Art. 3. – La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 2 mai 2025.

Pour la ministre et par délégation :
La directrice générale de l'enseignement scolaire,
C. PASCAL

ANNEXE

« ANNEXE III

« PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ "CRÉMIER-FROMAGER" »

« La période de formation en milieu professionnel se déroule dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles accueillant des professionnels qualifiés.

« Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves du certificat d'aptitude professionnelle.

« Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique du centre de formation. Il veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre l'organisme de formation et l'entreprise d'accueil.

« 1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

« Objectifs de formation en milieu professionnel

« La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de la formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

« L'élève, pendant la Période de formation en milieu professionnel (PFMP), l'apprenti ou le stagiaire de formation continue :

« – conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel ;

« – développe de nouvelles compétences.

« La formation en milieu professionnel a pour objectifs de permettre à l'apprenant de découvrir une entreprise dans son fonctionnement avec la diversité de ses activités, de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes.

« 2. ORGANISATION DANS LES DIFFÉRENTES VOIES

« 2.1. Voie scolaire

« ► Répartition des périodes et structures d'accueil :

« La durée des périodes de formation en milieu professionnel du CAP "crémier-fromager" est de 14 semaines.

« Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les deux années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle et de son annexe.

« Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.

« – deux périodes en première année :

- période 1 située au début du 2^e trimestre : en grande, moyenne ou petite surface disposant obligatoirement d'un rayon fromage à la coupe ;
- période 2 située durant le 3^e trimestre : en grande, moyenne, petite surface ou en restauration commerciale disposant d'un poste "fromages" ou spécialisée (par exemple "bar à fromages") ;

« – deux périodes en deuxième année :

- « – période 3 située au début du 1^{er} trimestre : en crèmerie-fromagerie artisanale sédentaire ou non sédentaire ;
- « – période 4 située durant le 2^e trimestre (si possible au début) : le secteur d'activités sera retenu selon le projet professionnel et personnel de l'élève.

« La durée d'une période ne peut être inférieure à 3 semaines.

« Selon le contexte économique local :

- « – les domaines d'activité proposés pour les périodes 2 et 3 peuvent être permutés pour une partie des élèves ;
- « – le départ des élèves en PFMP peut être réalisé en périodes décalées.

« ► Accompagnement et suivi pédagogiques :

« La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 (BOEN du 31 mars 2016). L'intérêt que porteront les professeurs à l'entreprise et au rôle du tuteur permettra d'assurer la continuité de la formation. Le professeur négociera avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant son immersion et qui devront correspondre aux compétences à développer en entreprise.

« Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan indique l'inventaire, l'évaluation des tâches et activités confiées ainsi que les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.

« ► Cadre juridique :

« L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire précitée. L'annexe pédagogique précise les tâches qui seront confiées à l'élève. Le cadre réglementaire des stages et périodes de formation en milieu professionnel est fixé dans le code de l'éducation (articles D. 124-1 à D. 124-13).

« Pendant les périodes de formation en milieu professionnel, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'enseignant référent. Une attestation de PFMP est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève. Cette attestation mentionne la durée effective totale de la période.

« 2.2. Voie de l'apprentissage

« La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles.

« Afin d'assurer la cohérence de la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel, des compétences à acquérir ou à mettre en œuvre dans le contexte professionnel et des modalités de la certification.

« Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise.

« En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R. 6223-10 du code du travail sera mis en application.

« 2.3. Voie de la formation professionnelle continue

« La formation se déroule en milieu professionnel et en centre de formation continue. Ces deux lieux assurent conjointement l'acquisition des compétences figurant dans le référentiel du diplôme.

« Lors de son inscription à l'examen, le candidat est tenu de présenter soit un certificat attestant qu'il a suivi la formation de 14 semaines en entreprise, requise pour se présenter à l'examen soit un ou plusieurs certificats de

travail attestant que l'intéressé a participé à des activités visées par le diplôme en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

« A l'issue de chaque période de formation, l'attestation de présence doit être renseignée et signée par le tuteur ou, le cas échéant, l'employeur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

« 3. CANDIDAT EN FORMATION À DISTANCE

« Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, stagiaire de la formation professionnelle continue), de l'un des cas précédents.

« 4. CANDIDAT POSITIONNÉ

« La décision de positionnement est prise par le recteur après avis de l'équipe pédagogique. Pour le candidat ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D. 337-4 du code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à :

« – cinq semaines pour les candidats préparant l'examen du CAP par la voie scolaire, en 1 an.

« Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

« 5. CANDIDAT MAJEUR SANS FORMATION À LA PRÉSENTE SPÉCIALITÉ DE CAP MAIS JUSTIFIANT D'UNE EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DE PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

« Le candidat majeur au 31 décembre de l'année de l'examen au CAP doit justifier d'une expérience professionnelle ou de périodes de formation en milieu professionnel, dans le secteur concerné, et dans les trois ans précédant l'examen, d'une durée minimale de 14 semaines. »