

CAP

Crémier-Fromager



Groupe de travail

- Dominique Catoir, IGEN
- Michel Darcq, DDFPT, académie de Reims
- Évelyne Decourt, DGESCO
- Corinne Fouchereau, professionnelle
- Ruth Gisselbrecht, IEN, académie de Lille
- Sylvie Guillot, professionnelle
- Bruno Meillat, enseignant, académie de Limoges
- Virginie Ormières, professionnelle
- Lucette Poletti, IEN, académie de Reims
- Philippe Rochard, CNIEL

... et le regard de Laurent Mons, professionnel



Le titulaire du CAP « Crémier-fromager »



Poste

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » contribue à la **préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation.**

Il/elle travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur. Il/elle met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

Contexte professionnel

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut accéder au poste d'employé/ée qualifié/ée crémier-fromager.

Le titulaire du CAP « Crémier-fromager »

Secteurs d'activité

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut exercer :

dans des crémeries-
fromageries artisanales
sédentaires ou non
sédentaires



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



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



dans des magasins de
vente directe (coopérative,
exploitation laitière,
entreprise privée...)





Référentiel construit en blocs de compétences



Référentiel de certification



Règlement d'examen



Référentiel construit en blocs de compétences

Référentiel des activités professionnelles

CAP

Pôle 1



Approvisionnement,
stockage et mise en
valeur des fromages et
produits laitiers

Bloc 1

Pôle 2



Commercialisation des
fromages et produits
laitiers

Bloc 2

Français
Histoire Géographie
Enseignement moral et civique

Bloc 3

Mathématiques
Sciences physiques
et chimiques

Bloc 4

Éducation
physique
et sportive

Bloc 5

Langue
vivante
obligatoire

Bloc 6



Référentiel construit en blocs de compétences

Pôle 1



Approvisionnement,
stockage et mise en
valeur des fromages et
produits laitiers

4 activités professionnelles

réparties en 13 tâches



Référentiel construit en blocs de compétences

Pôle 1



Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers

Activité professionnelle ① L'approvisionnement et le stockage

1. Réceptionner les produits
2. Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection
3. Entreposer 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

Activité professionnelle ② Les soins

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

Activité professionnelle ③ Les préparations pour la commercialisation

1. Ordonner et organiser ses tâches
2. Préparer les matières d'œuvre
3. Travailler les fromages de base
4. Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activités

Activité professionnelle ④ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers

1. Fabriquer des préparations lactières/fromagères salées et sucrées
2. Conditionner, étiqueter et stocker les préparations



Référentiel construit en blocs de compétences

Pôle 2



Commercialisation des
fromages et produits
laitiers

2 activités professionnelles

réparties en 5 tâches



Référentiel construit en blocs de compétences

Pôle 2



Commercialisation
des fromages et
produits laitiers

Activité professionnelle ⑤
L'organisation de l'espace
de commercialisation selon
le secteur d'activité

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

Activité professionnelle ⑥
La commercialisation et le
service

1. Prendre en charge la clientèle
2. Servir
3. Encaisser



Référentiel de certification

Pôle 1

4 activités professionnelles

Compétences opérationnelles

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers			
1 L'approvisionnement et le stockage	T1.1 - Réceptionner les produits	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
	T1.2 - Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection		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 C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit
	T1.3 - Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés		C1.7 - Répartir les produits par nature et par famille C1.8 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés
	T1.4 - Collaborer au suivi de la traçabilité des produits	C1b Assurer le suivi des produits stockés	C1.9 - Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits C1.10 - Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité
	T1.5 - Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins		C1.11 - Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité C1.12 - Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle C1.13 - Réaliser l'inventaire des produits
2 Les soins	T2.1 - Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés	C2 Veiller à la qualité de l'affinage	C2.1 - Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer 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 et du résultat souhaité C2.3 - Repérer les principaux défauts d'affinage C2.4 - Communiquer avec le responsable sur l'(les) anomalie(s) constatée(s)
	T2.2 - Détecter des défauts d'affinage		
3 Les préparations pour la commercialisation	T3.1 - Ordonnancer et organiser ses tâches	C3a Gérer son temps et organiser son travail	C3.1 - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail
	T3.2 - Préparer les matières d'œuvre		C3.2 - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette...) et/ou la mise en étalage/réassort C3.3 - Quantifier les matières premières et les consommables nécessaires C3.4 - Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement
	T3.3 - Travailler les fromages de base	C3b Réaliser des prestations en amont de la commercialisation	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
	T3.4 - Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activité		
4 L'élaboration de recettes à base de produits laitiers	T4.1 - Fabriquer des préparations lactières/ fromagères salées et sucrées	C4 Assurer l'élaboration et le stockage de préparations lactières et fromagères	C4.1 - Élaborer des préparations lactières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail 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
	T4.2 - Conditionner, étiqueter et stocker les préparations		

Tâches

Compétences globales



Référentiel de certification

Pôle 2

2 activités professionnelles

Compétences opérationnelles

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers			
1a 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 La 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 donné 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/ou 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
	T6.2 - Servir		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...
	T6.3 - Encaisser		C6.10 - Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation C6.11 - Gérer les encaissements

Tâches

Compétences globales



Référentiel de certification

Une présentation facilitant la lecture et donc l'utilisation

Compétence globale

Résultats attendus

Savoirs associés

Limites de connaissances

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 • 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 autorité d'un responsable : <ul style="list-style-type: none"> - 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 : <ul style="list-style-type: none"> - 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 : <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> • Les outils de coupe 	Nommer les outils de coupe (couteaux, lyre, fils...) et préciser leur utilisation
	C1.4 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné	Application des règles d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • Les pratiques de coupe 	Identifier les coupes nécessaires au stockage et sélectionner la coupe adaptée selon le produit et le lieu de stockage
	C1.5 - Protéger le produit coupé et/ou entamé	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
	C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit	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 le situer dans le « circuit de vie » du produit

Tâches

Compétences



Le référentiel CAP Crémier-fromager

Tâche

Compétences devant être maîtrisées pour réaliser la tâche :

-
-
-

Résultats attendus :

-
-
-

Savoirs associés à chaque compétence :

-
-
-

Limites de connaissances :

-
-
-

Exemple

Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection

1. Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle

Sélection de l'outil approprié....

Les outils de coupe

Nommer les outils de coupe (couteaux, lyre, fils..) et préciser leur utilisation

2. Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné.....

Coupe soignée et adaptée au produit selon la consigne donnée

Les pratiques de coupe

Identifier les coupes nécessaires au stockage et sélectionner la coupe adaptée selon le produit...



Règlement d'examen

S'appuie sur les blocs de compétences

Pôle 1



Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers

EP1

POSTE

Pôle 2



Commercialisation des fromages et produits laitiers

EP2

POSTE

Les enseignants de spécialité, de sciences appliquées et d'économie-gestion sont concernés par la **formation** des compétences des pôles 1 et 2 ainsi qu'à leur **évaluation**.



Règlement d'examen

Certificat d'Aptitude Professionnelle « Crémier-fromager »

ÉPREUVES			Candidat			
			Scolarité (Établissements publics ou privés sous contrat) Apprentissage (CFA ou sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (Établissements publics)	Formation professionnelle continue (Établissements publics habilités)	Scolarité (Établissements privés hors contrat) Apprentissage (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (Établissements privés), Individuels Enseignement à distance	
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'importances équivalentes

EP1 Écrit, pratique et oral en CCF

EP2 Épreuve ponctuelle pratique et orale

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



Règlement d'examen



EP1

Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.

Épreuve ponctuelle

Celle-ci est composée de deux parties :

- ▶ Une partie écrite de 1 heure 30 minutes (sur 40 points).
- ▶ Une partie pratique et orale de 3 heures (sur 80 points) : 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.



Règlement d'examen



EP1

Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- **en établissement de formation**, l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de **trois situations professionnelles minimum** (écrites, orales et/ou pratiques) au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis.
- **en entreprises**, le professeur/formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 1 soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les jeunes sous statut scolaire, soit à des moments déterminés dans le livret de liaison pour les apprentis.

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



Règlement d'examen

EP2

Commercialisation des fromages et des produits laitiers

L'épreuve pratique et orale s'appuie sur deux ateliers indépendants
« **Point de vente** » et « **Gestion du poste fromage** » ;



ceux-ci mettent en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 2 du référentiel.



Règlement d'examen

EP2

Commercialisation des fromages et des produits laitiers

atelier
« **Point de vente** »



10 points
durée : 1 heure 30
maximum

Première partie d'une durée d'1 heure maximum : organisation et agencement du point de vente (exemples d'activités : effectuer un réassort, procéder à l'étiquetage, réaliser la mise en place partielle ou totale d'une vitrine, mise en avant de produits...). Cette première partie est le support de la deuxième partie.

Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : sous la forme d'un jeu de rôle, prise en charge de la clientèle (personne ressource), commercialisation et service, encaissement (scénario tiré au sort par le candidat).

Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.



Règlement d'examen

EP2

Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Atelier

« **Gestion du poste fromage** »



10 points

**durée : 1 heure 30
maximum**

Première partie d'une durée d'1 heure maximum

Selon un scénario tiré au sort :

- réalisation d'une analyse organoleptique des fromages sélectionnés par le candidat,
- mise en place d'un chariot ou d'un plateau à partir des fromages sélectionnés précédemment et des produits d'accompagnement mis à disposition,
- dressage de deux assiettes.

Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : après adaptation de la mise en place, service et commercialisation du fromage auprès de deux tables de deux clients (personnes ressources ayant connaissance du scénario) :

- table 1 : service du fromage au chariot ou au plateau,
- table 2 : service des assiettes dressées lors de la 1^{ère} partie.

Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.



Périodes de formation en milieu professionnel

14 semaines sur les deux années de formation

1^{ère} année

2^{ème} année

Période 1

Période 2

Période 3

Période 4

Au cours du 2^{ème} trimestre

Durant le 3^{ème} trimestre

Au cours du 1^{er} trimestre

Durant le 2^{ème} trimestre

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



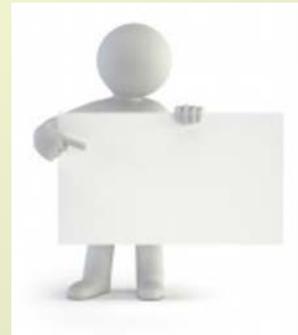
Selon le projet
professionnel et
personnel du jeune





Ouverture en **septembre 2018** des premières formations

Première session d'examen : **juin 2020**



Un cahier des charges pour optimiser le choix des implantations des futures formations sera écrit avec les professionnels



Un guide d'accompagnement pédagogique sera mis à disposition des équipes (comportant un guide d'équipement)



Un PNF sera proposé en 2017/18

Merci pour votre attention



Le Epoque
Fromage d'Auvergne
en lait de vache, pâte pressée non cuite,
sel. Appellation d'origine contrôlée.



Le Mont d'Or
Lait de vache à pâte molle à croûte beurrée,
présenté dans sa croûte de bois.



Le Sociétaire d'Ardenne
Fromage au lait de vache,
pâte molle à croûte beurrée
et de culture de micro-organismes
et mousses de papilles,
origine de la Vallée de l'Ardenne.



Le Brie de Meaux
Fromage au lait de vache,
pâte molle à croûte beurrée,
origine de France.



Le Tomme
Fromage au lait de vache à pâte molle cuite
et à croûte ambrée fleurie,
origine de Savoie.



Le Crottin de Charente
Fromage au chèvre,
au lait cru,
origine de France.



Le Comté
Fromage au lait de vache à pâte pressée cuite,
origine de France comté.



Le Epoche
Fromage au lait de vache de France,
pâte à la croûte ambrée fleurie.



Le Mont d'Or
Fromage au lait de vache à pâte molle à croûte
beurrée, origine de France.



Le Epoche
Fromage au lait de vache de France,
pâte à la croûte ambrée fleurie.



Le Epoche
Fromage au lait de vache de France,
pâte à la croûte ambrée fleurie.



Le Epoche
Fromage au lait de vache de France,
pâte à la croûte ambrée fleurie.



Le Epoche
Fromage au lait de vache de France,
pâte à la croûte ambrée fleurie.



Le Epoche
Fromage au lait de vache de France,
pâte à la croûte ambrée fleurie.



Le Epoche
Fromage au lait de vache de France,
pâte à la croûte ambrée fleurie.