



OÙ SE FORMER ?



LYCÉE HÔTELIER  
**GRANVILLE**  
Maurice Marland

**LYCÉE HÔTELIER MAURICE MARLAND**

159 RUE DES LYCÉES

50400 GRANVILLE

TEL : 02 33 50 40 95

ce.0501850p@ac-normandie.fr

www.lyceehoteliergranville.fr

CONTACTEZ-NOUS

**CFA**   
ACADÉMIQUE  
de NORMANDIE

**CFA ACADÉMIQUE DE NORMANDIE**

2, RUE DU DOCTEUR FLEURY

76132 MONT SAINT AIGNAN

TEL : 02 32 08 96 61

cfa-academie@ac-normandie.fr

www.cfa-academie-normandie.fr

  
**ACADÉMIE  
DE NORMANDIE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Institut  
de la formation professionnelle  
en région académique

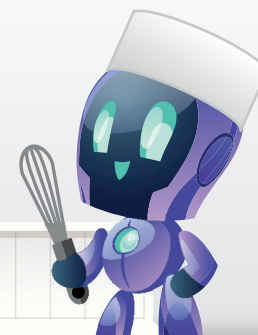
**CFA**   
ACADÉMIQUE  
de NORMANDIE

**LYCÉE HÔTELIER MAURICE MARLAND**

**CAP 1 AN  
CRÉMIER FROMAGER**



SECTEUR HÔTELLERIE/RESTAURATION - BOULANGERIE /PÂTISSERIE



## Condition d'accès

L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.

Etre titulaire d'un CAP ou d'un BAC PRO du secteur de l'hôtellerie/restauration.

L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

La formation est accessible à un public en situation de handicap sans

## Métiers

L'hôtellerie-restauration est un secteur créateur d'emplois. En effet, chaque année, des milliers de nouveaux cuisiniers arrivent sur le marché de l'emploi et trouvent un travail.

→ Crémier

→ Fromager

## Entreprise d'accueil

Au sein de crémeries-fromageries artisanales, en boutique ou sur les marchés.

Dans des moyennes ou grandes surfaces. Dans la restauration, qu'elle soit traditionnelle, avec par exemple des maîtres d'hôtel spécialisés dans la connaissance et le service du fromage, ou spécialisée dans le cadre de bars à fromage ou à vin. Enfin, dans des magasins de vente directe comme certaines coopératives ou exploitations laitières.

## Objectifs / Compétences

Le crémier fromager peut exercer son activité en commerce de détail ou rayon fromage à la coupe dans la grande distribution. Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises.

Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients grâce à sa connaissance des produits. Il/elle peut notamment confectionner des plateaux de fromages ou réaliser des préparations spécifiques telles que le tranchage ou la mise sous vide.

### Contenu de la formation

- Pratiques et technologies professionnelles : approvisionnement et commercialisation
- Elaboration de recettes à base de produits laitiers
- Accords boisson/fromage
- Gestion
- Anglais commercial
- Sciences appliquées, hygiène et sécurité

## Durée de la formation

Sauf conditions particulières, le contrat est conclu pour 1 an. 12 semaines soit 420 heures de formation sont programmées au sein de l'établissement de formation.

## Poursuite d'études

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

→ **BP métiers du commerce, de la vente, option A animation, gestion de l'espace commercial.**