

# Description du métier

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. Le Crémier-Fromager se caractérise par sa **connaissance des produits** et possède une **sensibilité organoleptique** développée et **une habileté manuelle.** Le/la titulaire du CAP Crémier-Fromager, exerce son activité, selon le secteur, dans **un environnement technique réglementé et diversifié** (cave d'affinage, magasin, laboratoire de préparation, marché...).

# Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue **«Ville créative» par l'Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

# Nous contacter

**Tél :** 02 32 12 55 00  
**Mail :** 0763237f@ac-normandie.fr

**Nous rendre visite :**  
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu

**Site Internet :**  
[georgesbaptiste.fr](http://georgesbaptiste.fr)

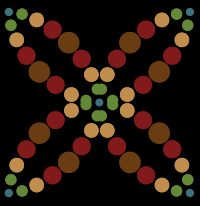


Georges Baptiste

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

# CAP Crémier Fromager



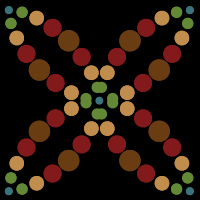


## Conditions d'accès

Elève sortant de 3e Générale ou Prépa-Métiers.

## Durée de la formation

2 ans dont 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



## Activités proposées

- Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection
- Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés
- Collaborer au suivi de la traçabilité des produits
- Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins
- Effectuer les soins appropriés au fromage selon la typicité et les besoins identifiés
- Détecter les défauts d'affinage
- Ordonner et organiser ses tâches
- Préparer les matières d'œuvre
- Travailler les fromages de base
- Fabriquer des préparations lactières/ fromagères salées et sucrées
- Conditionner, étiqueter et stocker les préparations

## Exemple de métiers

- Fromager en boutique, sur les marchés
- Fromager dans les grandes ou moyennes surfaces au rayon coupe
- Fromager dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à fromage, à vin ou à bière)
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires

## Poursuite d'études

- BAC PRO CSR
- MC Sommellerie