

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP CRÉMIER-FROMAGER

GRETA des Hauts-de-Seine (92)

26 avenue Léon Jouhaux, 92160 ANTONY

OBJECTIFS

Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des produits laitiers dans le respect des règles d'hygiène.
Assurer des préparations à base de produits laitiers.
Assurer la valorisation des produits et leur préparation marchande.
Appliquer les règles d'hygiène liées à la manipulation des produits laitiers.
Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe ainsi à la fidélisation du client.

CONTENU

Bloc Numéro 1 : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
Gérer les produits de la réception au stockage
Assurer le suivi des produits stockés
Veiller à la qualité des produits
Gérer son temps et organiser son travail
Réaliser des prestations en amont de la commercialisation
Assurer l'élaboration et le stockage de préparations lactières-fromagères
Bloc Numéro 2 : Commercialisation des fromages et des produits laitiers
Garantir la salubrité de l'espace de vente
Aménager l'espace de vente
Vendre des fromages et des produits laitiers

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié
- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)

DURÉE

De 1188 h, dont 788 h en entreprise

DATES

Date de début : 29 septembre 2024
Date de fin : 30 mai 2025

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)
Être titulaire d'un diplôme obtenu en France (CAP/BEP/BAC/BTS...)

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
CAP Crémier-Fromager

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Vous pouvez candidater en déposant vos CV et lettre de motivation en cliquant directement en haut de la fiche sur : nous contacter.

Ou par mail à l'adresse : contact@greta-92.fr (en précisant l'intitulé de la formation)

COÛT

5 600 €

FINANCEMENT

- Auto-financement
- CPF
- Projet de transition Pro

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Agence commerciale

Téléphone : 01 46 99 92 92

Email : contact@greta-92.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Carole Marie

contact@greta-92.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées.

Le Greta vous accompagne avant, pendant et après votre parcours.

Un référent handicap complète une équipe dédiée pour mobiliser les ressources matérielles, pédagogiques et organisationnelles et ainsi faciliter votre réussite.

