

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 28799**

Intitulé

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Crémier fromager

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : Commission professionnelle consultative "Alimentation" du ministère chargé de l'éducation nationale	Recteur de l'académie, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

332 Travail social

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le/la crémier-fromager se caractérise par sa connaissance des produits. Il/elle possède une sensibilité organoleptique développée et une habileté manuelle. Rigoureux et imaginatif, le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » doit également faire preuve d'aptitudes commerciales (accueil, conseil, vente...) et techniques.

Une dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine...) et artistique est nécessaire.

Le respect de normes d'hygiène et de sécurité est indispensable dans l'exercice de ce métier.

Selon le secteur d'activité, il/elle peut être amené(e) à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » exerce son activité dans un environnement technique réglementé et diversifié (cave d'affinage, magasin, laboratoire de préparation, marché...) selon le secteur d'activité. Il/elle sait adapter sa posture professionnelle selon le contexte.

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

- dans les crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires,
- dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe),
- dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages),
- dans les magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...).

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1412 : Fabrication et affinage de fromages

D1106 : Vente en alimentation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

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

Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Français - Histoire, géographie et enseignement moral et civique

Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

Langue vivante

Éducation physique et sportive

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 28799 - Bloc N° 1 fiche RNCP n°28799- 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 laitières/fromagères

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 28799 - Bloc N° 2 Fiche RNCP n°28799- 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
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 28799 - Français - Histoire, géographie et enseignement moral et civique	Français Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire Devenir un lecteur compétent et critique Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. HG et EMC - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés - Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 28799 - Langue vivante	Compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 28799 - Education physique et sportive	Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues - Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 28799 - Bloc de compétence N° fiche RNCP n°28799-Mathématiques- Sciences physiques et chimiques	- Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.
En contrat d'apprentissage	X	idem
Après un parcours de formation continue	X	idem

En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem
Par expérience dispositif VAE	X	idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Éducation

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 1er août 2017

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

EDUSCOL

ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

EDUSCOL

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :