

Crémier fromager

RNCP28799 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21504, 34516
Code(s) ROME	A1412, D1106
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

Blocs de compétences

RNCP28799BC01 — Bloc N° 1 fiche RNCP n°28799-Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

LISTE DE COMPÉTENCES

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

RNCP28799BC02 — Bloc N° 2 Fiche RNCP n°28799-Commercialisation des fromages et des produits laitiers

LISTE DE COMPÉTENCES

Garantir la salubrité de l'espace de vente
Aménager l'espace de vente
Vendre des fromages et des produits laitiers

RNCP28799BC03 — Français – Histoire, géographie et enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

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

RNCP28799BC04 — Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau A2 du CECRL
S'exprimer oralement en continu
Interagir en langue étrangère
Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP28799BC05 — Education physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

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

RNCP28799BC06 — Bloc de compétence N° fiche RNCP n°28799-Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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...).

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 903 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	77 732
Jugés difficiles à recruter	39 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

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.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE
idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER
Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 566 €
Selon la branche	6 300 € – 6 642 €
Prise en charge	Branches concernées
6 566 €	Valeur par défaut · 207 branches
6 642 €	CPNEFP Transformation Laitière, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
6 300 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
6 489 €	CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2023
Date de dernière délivrance possible	31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37533

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
EDUSCOL
ONISEP
Légifrance pour les textes réglementaires
EDUSCOL

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28799/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	10
Montant total engagé	36 789 €
Coût moyen par dossier	3 679 €

Durée moyenne	1776 h
Période	11/2020 – 08/2023
France compétences	61 %
Régions	21 %
France Travail	15 %
Reste à charge titulaire	3 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.