

CAP en 1, 2 ou 3 ans*

Crémier - Fromager

LVE : Anglais, Espagnol

* selon le profil à étudier au cas par cas

FORMATION en SCOLAIRE ou APPRENTISSAGE ou CONTINUE

Objectifs de la formation

Le(la) titulaire du CAP « Crémier-fromager » contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation. Il(elle) travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur. Il(elle) met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

Contenu de la formation

Sous statut scolaire, en 2 ans, la formation s'articule avec :

- **60% d'enseignement professionnel :**
 - Bloc 1 : Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers,
 - Bloc 2 : Commercialisation des fromages et produits laitiers.
- **40% d'enseignement général :**
 - Bloc 3 : Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
 - Bloc 4 : Mathématiques, sciences physiques et chimiques,
 - Bloc 5 : Education physique et sportive,
 - Bloc 6 : Langue vivante obligatoire,
 - Bloc 7 : Arts appliqués et cultures artistiques.
- **14 semaines de stage en entreprise (Périodes de Formation en milieu Professionnel PFMP) sur 2 ans**
 - 6 semaines la première année, 8 semaines la dernière année.

Sous statut d'apprenti, 420 heures de formation/an avec une alternance de 12 semaines de 35H en formation au lycée et le restant en entreprise.

Possibilité d'obtenir le CAP en 1 an sous condition (à étudier au cas/cas)

Conditions d'accès

- Post 3^{ème} collège
- Titulaire d'un diplôme : CAP, BEP, BP, BAC, BTS....



Et après le CAP

Débouchés professionnels

Le(la) titulaire du CAP «Crémier-Fromager » peut accéder au poste d'employé(ée) qualifié(ée) crémier-fromager dans :

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

Lycée des METIERS de l'Hôtellerie-Restaurant, de l'Alimentation et des Services Tertiaires
Avenue d'Azereix – BP 21649 - 65016 TARBES Cedex - Tel : 05 62 34 51 13



<http://lautreamont.entmip.fr>



@Lautreamont.Tarbes



@Lautreamont65

Instagram : [lautreamont_officiel](#)

Un lycée avec de nombreux labels

- Label « **lycée des métiers** » mettant en évidence la cohérence de l'offre de formation et les partenariats actifs avec les professionnels locaux. Indicateur d'excellence pour la voie professionnelle !!
- Label « **lycée numérique** » avec la région Occitanie fourniture gratuite d'un ordinateur à tous les lycéens de 2de ...
- Label « **lycée E3D** », un lycée engagé dans le développement durable...
- Label « **restauration collective de qualité** » avec produits de circuits courts...



Une ouverture internationale : un lycée ayant le label ministériel « Lycée EUROSCOL »

- Section Européenne **Anglais** : Hôtellerie-Restauration
- Section Européenne **Portugais** : Hôtellerie-Restauration et Boulangerie-Pâtisserie
- Partenariats internationaux prestigieux : URUGUAY, USA , ISRAEL, CHINE, CANADA...
- Nombreux stages à l'étranger avec des partenaires confirmés en, IRLANDE, ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL, NORVEGE, USA , URUGUAY...

Une ULIS Pro

Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire (ULIS) Pro destinée à assurer la continuité de la scolarisation au lycée professionnel d'élèves en situation de handicap reconnu.

Une diversité culturelle et sportive

- Enseignement de l'**OCCITAN** (LV2/LV3) et de la culture Occitane
- Une Association Sportive dynamique : Musculation, Ski, Rugby, Badminton, Volley....
- De nombreux **PRIX EDUCATIFS** obtenus : label égalité filles-garçons ; 1er prix national "Buzzons contre le sexisme" ; concours académique « lutte contre le harcèlement » ...
- Lycée « Ambassadeur de l'Europe » avec les sections tertiaires
- **Orchestre à l'école** (batterie, guitare, basse, saxo, clavier au lycée professionnel) **exclusif !**

Des Equipements pédagogiques et éducatifs performants

- 1 bar, 1 restaurant gastronomique, 1 restaurant-brasserie, 1 boulangerie-pâtisserie + 1 crèmerie-fromagerie d'application : installations d'apprentissage idéales !!
- des salles spécialisées tertiaires équipées en informatique, internet haut débit
- un internat et une maison des lycéens modernes et conviviaux
- un gymnase sportif et une salle de musculation attractifs
- des espaces verts et un cadre vie rénovés

Lycée des **METIERS** de l'Hôtellerie-Restauration, de l'Alimentation et des Services Tertiaires
Avenue d'Azereix – BP 21649 - 65016 TARBES Cedex – Tél : 05 62 34 51 13