

Une formation qui
prépare la crème des
fromagers!



14 semaines de
formation
dans les meilleures
entreprises et
20 h par semaine de
formation
professionnelle au lycée

- Horaires Enseignement-

- Enseignement Professionnel:

- TP restaurant/Crèmerie fromagerie : 11h30

Co-Intervention: 3h

- Vente Commercialisation : 2h

- Sciences Appliquées/PSE : 2h

- Chef D'oeuvre : 2h

- Enseignement Général:

- Français/Histoire/EMC : 3h

- Arts appliqués : 1h

- EPS : 2h30

- Langue : 2h

- Mathématiques : 2h



contactez-nous

Tel.05.62.34.51.13

Fax. 05.62.34.85.37

Av.d'Azereix, 65000 Tarbes

@: 0650874x@ac-toulouse.fr



LYCÉE DES METIERS

LYCÉE
Lautréumont
TARBES

CAP
Crémier
Fromager



Les compétences et les connaissances sur les fromages



Pour acquérir les techniques de fabrication de A à Z
les types de laits (vache, brebis, chèvre ou même encore bufflonne)
les situer géographiquement
Connaître leurs sigles officiels de qualité (AOP, AOC, IGP).

Se former en 1 ou 2 ans en formation initiale ou en apprentissage pour exercer différents métiers



La vente en boutique

Se former à:
L'accueil du client,
La découpe de fromages en vente directe
La mise en valeur des fromages en vitrine,
pour se préparer au travail dans notre futur boutique!



Les préparations culinaires

transformation des fromages pour découvrir sous d'autres formes et saveurs.

Réalisation de plateaux de fromages!



Vente en restaurant

Apprentissage du service en restaurant avec le chariot de fromages

Confection et présentation d'assiettes de fromages devant les clients avec leurs accompagnements
(préparation pesant entre 60 et 80g)!



Stage en entreprise

Mise en situation professionnelle en crèmerie/fromagerie en entreprise
Cette période permet l'application des connaissances et compétences acquises au lycée afin de se préparer à notre futur métier!

