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

LYCEE DES METIERS
LYCÉE Lautréamont
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 buffionne)
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!