ANNEXE INTRODUCTIVE

Certificat d'aptitude professionnelle

Crémier fromager

Sommaire

ANNEXE I – RÉFÉRENTIELS DU DIPLÔME

Annexe I a Référentiel des activités professionnelles

Annexe I b Référentiel de certification

ANNEXE II – MODALITÉS DE CERTIFICATION

Annexe II a Unités constitutives du diplôme

Annexe II b Règlement d'examen

Annexe II c Définition des épreuves

ANNEXE III - PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Tableau de synthèse
Activités - Compétences – Unités

Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

Activités professionnelles	*Bloc de compétences*	*Unités*
Pôle 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	**Bloc n° 1** **Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers**	**UP1** Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
L'approvisionnement et le stockage Les soins Les préparations pour la commercialisation L'élaboration de recettes à base de 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	
Pôle 2 Commercialisation des fromages et des produits laitiers	**Bloc n° 2** **Commercialisation des fromages et des produits laitiers**	**UP2** Commercialisation des fromages et des produits laitiers
L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité La commercialisation et le service	- Garantir la salubrité de l'espace de vente - Aménager l'espace de vente - Vendre des fromages et des produits laitiers	
	Bloc n° 3 **Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique**	**UG1** **Français - Histoire-géographie - 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. **Histoire Géographie et Enseignement moral et civique** - 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 n° 4 **Mathématiques-Sciences physiques et chimiques** - Argumenter avec précision - Mettre en œuvre un protocole expérimental en utilisant les outils appropriés, y compris informatiques - Participer à la conception d'un protocole - Rendre compte oralement ou par écrit d'une activité expérimentale - Respecter les règles de sécurité	**UG2** **Mathématiques-Sciences physiques et chimiques**
	Bloc n° 5 **Éducation 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	**UG3** **Éducation physique et sportive**
	Bloc n° 6 **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	**UG4** **Langue vivante**

ANNEXE I a

Référentiel des activités professionnelles

Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

1.1 Définition

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.

1.2 Contexte professionnel

1.2.1 Emplois concernés

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut accéder au poste d'employé/ée qualifié/ée crémier-fromager.

1.2.2 Secteur d'activité économique

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…).

1.3 Environnement technique du métier

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/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 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.

1.4 Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées en crémerie-fromagerie peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1 : « Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers »
- Pôle 2 : « Commercialisation des fromages et des produits laitiers »

Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Activité professionnelle ❶ - L'approvisionnement et le stockage

Tâches

1. Réceptionner les produits
2. Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection
3. Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés
4. Collaborer au suivi de la traçabilité des produits
5. Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisées ou non) :

- Bons de commande, bons de livraison et factures
- Locaux, équipements et matériels de rangement, de contrôle et de stockage
- Consignes
- Registre de traçabilité, guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Réalisation de tâches dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré
- Optimisation du rangement et du stockage
- Rotation adaptée des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes
- Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie
- Fiabilité du recueil des étiquetages en vue de la traçabilité
- Application des règles d'hygiène et de sécurité

Activité professionnelle ❷ - Les soins

Tâches

1. Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés
2. Détecter des défauts d'affinage

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisées ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements et matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
- Application des soins conformément aux « usages et traditions »
- Respect des techniques de traitement et de stockage propres à l'entreprise

Activité professionnelle ❸ - Les préparations pour la commercialisation

Tâches

1. Ordonnancer et organiser ses tâches
2. Préparer les matières d'œuvre
3. Travailler les fromages de base
4. Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activités

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisées ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements et matières d'œuvre
- Besoins journaliers et/ou de la période, recettes, consignes, diagrammes de production et fiches techniques
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Mise en place du poste de travail en conformité avec la fiche technique
- Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
- Valorisation des produits conformément à la réglementation en veillant aux « usages et traditions » sans exclure la créativité
- Respect des techniques de production, de traitement et de stockage propres à l'entreprise
- Obtention d'un produit fini avec une utilisation rationnelle des matières d'œuvre

Activité professionnelle ❹ - L'élaboration de recettes à base de produits laitiers

Tâches

1. Fabriquer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées
2. Conditionner, étiqueter et stocker les préparations

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisées ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements et matières d'œuvre
- Les besoins journaliers et/ou de la période, les recettes, consignes, diagrammes de production et fiches techniques
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Mise en place du poste de travail en conformité avec la fiche technique
- Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
- Élaboration de préparations laitières et fromagères conformément à la réglementation en veillant aux « usages et traditions » sans exclure la création de produits innovants
- Respect des techniques de production, de traitement et de stockage propres à l'entreprise
- Obtention d'un produit fini avec une utilisation rationnelle des matières d'œuvre

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Activité professionnelle ❺ - L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité

Tâches

1. Entretenir les locaux et les matériels
2. Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisées ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements
- Matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Plan de maîtrise sanitaire

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Communication et posture adaptées au travail en équipe
- Respect des procédures et des protocoles liés au plan de maîtrise sanitaire
- Conformité, équilibre et harmonie de l'agencement et de la mise en place
- Respect des consignes données
- Contribution à la valorisation de l'image de l'entreprise et de la profession

Activité professionnelle ❻ - La commercialisation et le service

Tâches

1. Prendre en charge la clientèle
2. Servir
3. Encaisser

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisées ou non)

- Locaux, matériels spécifiques, outils professionnels, équipements
- Matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Posture adaptée à l'entreprise
- Maîtrise des gestes professionnels
- Maîtrise du vocabulaire professionnel
- Communication et argumentation adaptées à la situation
- Optimisation des ventes
- Service de qualité
- Contribution à la valorisation de l'image de l'entreprise et de la profession
- Conformité des encaissements

ANNEXE I b

Référentiel de certification

Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

Mise en relation du « Référentiel des Activités Professionnelles » et du « Référentiel de Certification »

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers			
1 L'approvisionnement et le stockage	**T1.1** - Réceptionner les produits	**C1a** Gérer les produits de la réception au stockage	**C1.1** - Contrôler la livraison **C1.2** - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets
	T1.2 - Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection		**C1.3** - Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle **C1.4** - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné **C1.5 -** Protéger le produit coupé et/ou entamé **C1.6** - Effectuer la traçabilité du produit
	T1.3 - Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés		**C1.7** - Répartir les produits par nature et par famille **C1.8** - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés
	T1.4 - Collaborer au suivi de la traçabilité des produits	**C1b** Assurer le suivi des produits stockés	**C1.9** - Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits **C1.10** - Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité
	T1.5 - Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins		**C1.11** - Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité **C1.12** - Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle **C1.13** - Réaliser l'inventaire des produits
2 Les soins	**T2.1** - Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés	**C2** Veiller à la qualité de l'affinage	**C2.1** - Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène **C2.2** - Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité
	T2.2 - Détecter des défauts d'affinage		**C2.3** - Repérer les principaux défauts d'affinage **C2.4** - Communiquer avec le responsable sur l'(les) anomalie(s) constatée(s)
3 Les préparations pour la commercialisation	**T3.1** - Ordonnancer et organiser ses tâches	**C3a** Gérer son temps et organiser son travail	**C3.1** - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail
	T3.2 - Préparer les matières d'œuvre		**C3.2** - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette…) et/ou la mise en étalage/réassort **C3.3** - Quantifier les matières premières et les consommables nécessaires **C3.4** - Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement
	T3.3 - Travailler les fromages de base	**C3b** Réaliser des prestations en amont de la commercialisation	**C3.5** - Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation
	T3.4 - Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activité		**C3.6** - Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot **C3.7** - Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits
4 L'élaboration de recettes à base de produits laitiers	**T4.1** - Fabriquer des préparations laitières/ fromagères salées et sucrées	**C4** Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières et fromagères	**C4.1** - Élaborer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail **C4.2** - Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication
	T4.2. - Conditionner, étiqueter et stocker les préparations		**C4.3** - Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation **C4.4** - Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers			
5 L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité	**T5.1** - Entretenir les locaux et les matériels	**C5a** Garantir la salubrité de l'espace de vente	**C5.1** - Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter
			C5.2 - Agir en respectant l'environnement
	T5.2 - Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité	**C5b** Aménager l'espace de vente	**C5.3** - Agencer l'environnement de commercialisation
			C5.4 - Préparer le service du fromage en restauration
			C5.5 - Mettre en place et effectuer le réassort des produits : - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration
			C5.6 - Gérer les produits non vendus en fin de service
			C5.7 - Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits
6 La commercialisation et le service	**T6.1** - Prendre en charge la clientèle	**C6** Vendre des fromages et des produits laitiers	**C6.1** - Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné
			C6.2 - Accueillir la clientèle et prendre congé
			C6.3 - Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit
			C6.4 - Présenter et conseiller les produits aux clients
			C6.5 - Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie
			C6.6 - Prendre une commande en restauration
			C6.7 - Participer à l'animation d'une action promotionnelle
	T6.2 - Servir		**C6.8** - Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac
			C6.9 - Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide…
			C6.10 - Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation
	T6.3 - Encaisser		**C6.11** - Gérer les encaissements

Pôle 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Activité Professionnelle ❶ L'approvisionnement et le stockage

► **Compétence globale C1a** - **Gérer les produits de la réception au stockage**

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
T1.1 Réceptionner les produits	**C1.1** - Contrôler la livraison	Vérification sous l'autorité d'un responsable : - adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré - température des marchandises - durée de conservation Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie Application des règles d'hygiène et de sécurité	● Les outils de contrôle de température et de poids	Identifier les différents outils de mesure et de contrôle de : - température (thermomètres : sonde, infra-rouge, puce…) - poids (balances...) et spécifier leurs usages
			● Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits	Identifier la durée de conservation adaptée aux produits Différencier les DLC, DDM Identifier la température du produit à la réception selon sa catégorie
			● Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison	Vérifier la conformité de la livraison à l'aide des bons de commande et de livraison
			● Les fournisseurs	Repérer les informations nécessaires liées aux fournisseurs selon l'organisation de l'entreprise
	C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets	Respect des protocoles établis par le fabricant et/ou l'entreprise Collecte des informations nécessaires à la traçabilité Gestion du tri sélectif des emballages	● Les types d'emballage et de conditionnement	Distinguer les différents types : - d'emballages utilisés pour le transport et le stockage - de conditionnement
			● La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets	Identifier les objectifs de tri sélectif des déchets, distinguer les méthodes pour trier les déchets, appréhender la notion de recyclage
T1.2 Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection	**C1.3** - Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle	Sélection de l'outil approprié Coupe soignée et adaptée au produit selon la consigne donnée Application des règles d'hygiène et de sécurité	● Les outils de coupe	Nommer les outils de coupe (couteaux, lyre, fils…) et préciser leur utilisation
	C1.4 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné		● Les pratiques de coupe	Identifier les coupes nécessaires au stockage et sélectionner la coupe adaptée selon le produit et le lieu de stockage
	C1.5 - Protéger le produit coupé et/ou entamé	Sélection adaptée de la protection selon les consignes Protection des produits	● Le rôle de la protection et les types de protection selon le fromage	Distinguer les types de protection et mesurer leur rôle
	C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit	Suivi de la traçabilité Indication de la date de coupe	● La traçabilité	Définir l'obligation de traçabilité au moment du stockage et la situer dans le « circuit de vie » du produit

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
T1.3 Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés	**C1.7** - Répartir les produits par nature et par famille	Exactitude de la répartition	● Les différentes catégories de produits laitiers : - les ultra-frais - les fromages et leur famille - autres	Identifier les catégories des produits réceptionnés Différencier les ultra-frais (lait frais, fromage blanc, yaourt, beurre, crème, dessert lacté) Distinguer les types de lait, crème, fromage blanc, beurre et leur mode de traitement (cru, pasteurisé, UHT, …) Différencier les familles de fromages Identifier les principales étapes d'élaboration des fromages, des yaourts, de la crème et du beurre
			● Les produits annexes : - les œufs - les produits d'accompagnement - autres	Identifier les différents types d'œufs, les calibres et la fraicheur ; interpréter l'estampille Énoncer les préconisations de manipulation et de stockage des œufs selon la réglementation Identifier les protocoles de stockage des produits d'accompagnement et d'épicerie
			● Les produits biologiques	Caractériser les produits issus de l'agriculture biologique
	C1.8 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	Rangement, stockage et rotation des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes Application des règles d'hygiène et de sécurité Respect de la rotation des stocks et des règles d'hygiène	● Les lieux, matériels et équipements de stockage	Identifier et localiser les différentes structures possibles de stockage (chambres froides positives, caves, tunnels ou hâloirs d'affinage, armoires réfrigérées, vitrines indépendantes) selon l'entreprise et le secteur d'activité Énoncer le principe de fonctionnement d'un appareil frigorifique Justifier les consignes de dégivrage et d'entretien courant des appareils Mesurer l'incidence de différents facteurs (température, hygrométrie, ventilation, atmosphère, positionnement du produit, matériaux…) sur la qualité des produits
			● Les conditions de stockage des différents produits	Indiquer les conditions de stockage optimum au niveau température selon la nature des produits Identifier les conditions de stockage spécifiques des produits biologiques
			● Le respect de la chaine du froid	Préciser les objectifs de la chaine du froid Décrire la chaine du froid Énoncer les mesures correctives en cas d'anomalies
			● La prévention des risques liés à l'activité physique	Repérer à partir d'exemples et de situations concrètes : - les risques et pathologies - l'adaptation du poste de travail - les postures adaptées Appliquer les consignes en cas d'accident

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
► **Compétence globale C1b** - **Assurer le suivi des produits stockés**				
T1.4 Collaborer au suivi de la traçabilité des produits	**C1.9** - Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	Interprétation, enregistrement éventuel et classement des données de traçabilité	● Les données de traçabilité	Identifier sur l'étiquetage les mentions obligatoires spécifiques aux différents produits : dénomination du produit, producteur, numéros de lot et d'agrément, dates de conservation… Repérer les données de traçabilité sur les différents supports : étiquette, boite, produit et bon de livraison/facture
	C1.10 - Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité		● La conservation et le classement des données	Énoncer les préconisations de conservation et de classement des données de traçabilité ; contribuer à leur mise en œuvre
T1.5 Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins	**C1.11** - Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité	Évaluation quantitative régulière de l'état des stocks Signalement des anomalies Mise à jour du cadencier en fonction de : - la nature des produits - des prévisionnels de vente Comptabilisation des stocks pour inventaire	● Les documents de gestion des stocks (tout support) : tableau de bord...	Apprécier le besoin de rotation physique du stock en fonction de la DLC des produits ultra-frais ou du degré de maturité des fromages Maîtriser les règles de tenue des documents de gestion de stock selon les secteurs d'activité Mesurer l'importance de la gestion des stocks pour l'équilibre financier de l'entreprise
	C1.12 - Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle		● Le calendrier : - de saisonnalité des fromages et autres produits laitiers - des événements déclencheurs de vente	Apprécier l'incidence des saisons, de la fréquence de consommation et des événements calendaires ou publicitaires sur la vente des produits
	C1.13 - Réaliser un inventaire des produits		● Les inventaires physiques et comptables	Préciser le rôle et la finalité des inventaires physiques et comptables Identifier les sources de démarque possible (vol, casse...)

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
Activité Professionnelle ❷ Les soins				
► **Compétence globale C2** - **Veiller à la qualité de l'affinage**				
T2.1 Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés	**C2.1** - Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	Soins appropriés selon le produit et son évolution si besoin est	● La fabrication et l'évolution des fromages	Déterminer les principales étapes de fabrication des fromages selon leur famille Caractériser les évolutions possibles des fromages selon leur degré de maturité Repérer l'évolution de certains fromages à l'aide d'une sonde afin de prévoir les soins appropriés Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la fabrication et à l'évolution du fromage
			● Les soins appropriés du fromage	Caractériser les soins possibles selon : - les familles de fromage - l'évolution du fromage - le résultat attendu Utiliser le vocabulaire professionnel adapté aux soins à apporter
	C2.2 - Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité	Déplacement approprié selon le produit et son évolution	● L'influence des micro-organismes au cours de la fabrication des fromages et de leur évolution	Différencier les organismes utiles et/ou nuisibles Caractériser les principaux organismes : - bactéries, moisissures, levures, acariens du fromage - modes et conditions de développement - effets néfastes : altération, pathogénicité - effets bénéfiques : évolution naturelle du fromage…
			● L'incidence des conditions de stockage sur l'évolution du fromage	Mesurer l'impact des conditions de stockage du fromage sur son évolution
			● La manipulation des fromages	Identifier : - les gestes professionnels appropriés pour déplacer les fromages - les déplacements nécessaires des fromages selon les résultats attendus
T2.2 Détecter des défauts d'affinage	**C2.3** - Repérer les principaux défauts d'affinage	Identification pertinente des principaux défauts visuels, olfactifs et gustatifs d'affinage Utilisation appropriée de la sonde Information immédiate à la hiérarchie Pertinence de l'alerte	● La perception visuelle, olfactive et gustative des fromages ● Les indicateurs d'anomalies	Caractériser les anomalies possibles lors de l'évolution d'un fromage selon sa typicité par l'aspect visuel, l'odeur, le toucher, le goût Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la perception sensorielle
	C2.4 - Communiquer avec le responsable sur l'(les) anomalie(s) constatée(s)		● Les liens hiérarchiques et fonctionnels ● La communication interne : - les règles de politesse - le respect d'autrui - les registres de langage - le langage verbal et non verbal ● Le règlement intérieur	Se positionner dans l'organigramme de l'entreprise Identifier la communication cohérente selon la situation Repérer les droits et obligations du salarié indiqués dans le règlement intérieur Mesurer les enjeux et les limites de la liberté d'expression

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
Activité Professionnelle ❸ Les préparations pour la commercialisation				
► **Compétence globale C3a** - **Gérer son temps et organiser son travail**				
T3.1 Ordonnancer et organiser ses tâches	**C3.1** - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail	Identification des éléments essentiels pour la réalisation des tâches confiées à partir de la fiche technique Organisation méthodique des tâches Rapidité et efficacité lors de l'exécution des tâches Utilisation rationnelle de l'espace et gestion efficace du temps Respect des consignes données Sélection appropriée du matériel, de l'outillage et de l'équipement	● La fiche technique	Interpréter une fiche technique et dégager les éléments nécessaires pour la production
			● Les règles d'hygiène et de sécurité	Respecter la réglementation en vigueur : - l'hygiène corporelle - le port de la tenue professionnelle - les comportements professionnels à adopter - l'application du concept de la marche en avant, soit dans l'espace, soit dans le temps, selon l'implantation des locaux - le maintien de la chaine du froid
			● Les matériels, outillages et équipements utilisés dans la profession	Identifier les différents matériels et outillages Préciser les fonctions de chaque matériel/outillage Justifier les précautions d'usage en termes d'hygiène et de sécurité
T3.2 Préparer les matières d'œuvre	**C3.2** - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette…) et/ou la mise en étalage/réassort	Conformité de la sélection selon : - la commande à préparer - la fiche technique « plateau » et/ou « assiette » et/ou « chariot » et/ou « buffet » - les besoins identifiés pour les lieux de vente Respect des choix des clients	● Les modalités de gestion des besoins et des commandes clients selon la structure	Analyser les fiches techniques des préparations, les commandes-clients, les consignes de réassort (écrites ou orales) afin d'identifier les besoins en produits
			● Les supports possibles de prise de commande clients selon le secteur d'activité et la structure	Analyser les commandes passées sous forme de : - fiche de prise de commande - agenda - courriel, télécopie, texto, formulaire en ligne…
			● La connaissance des produits afin de répondre aux besoins identifiés du client	Identifier les fromages et les associer à leur famille Caractériser les fromages selon : - le type et traitement du lait - leur origine géographique - leur degré d'affinage - leurs qualités organoleptiques - leurs coûts Identifier les autres produits laitiers et caractériser leurs qualités organoleptiques Repérer les produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité (AOP, IGP, STG, label rouge, bio...) Mesurer le lien entre la sélection d'un produit et les enjeux du développement durable sur le plan économique, social et écologique Identifier les produits d'accompagnement en accord avec les fromages sélectionnés

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
			● Les principes de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un chariot, d'une assiette (ou planche) de fromages…	Estimer le grammage à respecter selon le contexte Respecter l'équilibre et l'harmonie de la composition : variétés, couleurs, régions, typicités, formes… Veiller à l'aspect esthétique de la composition : choix du support et de la décoration en respect des règles d'hygiène Sélectionner les produits en respectant le prix de revient attendu Différencier coût de revient, prix de vente selon le secteur d'activité et le contexte professionnel Calculer le coût de revient d'une composition
			● Les principes de base sur la réalisation des vitrines	Caractériser les vitrines selon le système de réfrigération Sélectionner les produits en fonction de : - la demande - la rotation des produits - la fragilité des produits - la mise en avant selon la saisonnalité, le calendrier, l'animation, le stock - l'équilibre et l'harmonie des produits mis en valeur en vitrine : variétés, couleurs, régions, typicités, formes
	C3.3 - Quantifier les matières premières et les consommables nécessaires	Prévision des matières premières adaptée aux besoins	● Les unités de mesure de masse et volume	Convertir les unités de mesure Adapter les proportions selon les besoins
	C3.4 - Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement	Respect de la coupe selon les us et coutumes, régularité, netteté et rapidité Qualité du râpé Respect du produit Dextérité et maîtrise du geste professionnel	● Les différentes coupes du fromage	Sélectionner la coupe adaptée au fromage (selon sa forme et sa typicité) et à son utilisation - portion - tranche - copeau - girolle (tête de moine)
			● Le choix et l'utilisation de l'outil de manière professionnelle	Choisir l'outil adapté
			● Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la coupe	Respecter les règles d'hygiène et de sécurité adaptées à la coupe des produits selon leur famille et le type de traitement du lait

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
► **Compétence globale C3b** - **Réaliser des prestations en amont de la commercialisation**				
T3.3 Travailler les fromages de base	**C3.5** - Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation	Qualité de la transformation Respect de la fiche technique	● La transformation des produits	Caractériser les types de transformation des produits : - enrobage - fourrage - alcoolisation - mélange à fondue - préparation à raclette Identifier : - les étapes de transformation des produits - la qualité organoleptique des produits transformés
T3.4 Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activité	**C3.6** - Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot	Conformité de la prestation à la commande et/ou aux consignes données selon le secteur d'activité	● La présentation et/ou le dressage des fromages en : - crémerie-fromagerie - grandes, moyennes et petites surfaces - restauration - magasins de vente directe	Caractériser les différents principes de valorisation des produits selon le secteur d'activité pour : - la composition d'un plateau - la préparation d'un chariot - le dressage d'une assiette
			● Les secteurs d'activité	Caractériser les différents secteurs d'activité Distinguer l'activité principale et les activités secondaires selon le secteur d'activité Repérer des exemples de services complémentaires et identifier leurs atouts, leurs contraintes Observer et caractériser la place du secteur d'activité dans l'économie Observer le développement des secteurs d'activité les dernières années
			● La législation liée à l'étiquetage	Identifier la règlementation en vigueur en matière : - d'informations au consommateur - d'hygiène
	C3.7 - Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits	Respect des consignes de traçabilité sous l'autorité d'un responsable Fiabilité des informations reportées sur les documents de suivi	● La traçabilité des produits et des préparations	Énoncer les principes de la traçabilité Justifier les process de traçabilité au regard de la réglementation Compléter les fiches de traçabilité

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
Activité Professionnelle ❹ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers				
► **Compétence globale C4** **- Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières et fromagères**				
T4.1 Fabriquer des préparations laitières/ fromagères salées et sucrées	**C4.1** - Élaborer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail	Maîtrise et respect : - des techniques - du temps imparti - de la traçabilité Conformité de la production à la fiche technique et à la commande Qualité organoleptique et marchande des productions réalisées	● Les spécialités laitières et fromagères ● Les PAI (produits alimentaires intermédiaires) ● Les transformations physico-chimiques des constituants alimentaires	Identifier la composition et l'origine géographique de recettes : - classiques et/ou régionales : crème chantilly, quiche, gougère, mousse, riz au lait, cake, flan, crème, cervelle de canut, fontainebleau… - internationales : panna-cotta, cheese-cake, tiramisu… Caractériser l'utilisation, les avantages et inconvénients des PAI Faire le lien entre transformations physico-chimiques et fabrications Identifier les principales caractéristiques de la qualité organoleptique et marchande des préparations
	C4.2 - Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	Mise en œuvre des bonnes pratiques Qualité sanitaire des productions	● Les procédés de refroidissement des produits élaborés ● La maîtrise des risques sanitaires ● Le guide de bonnes pratiques d'hygiène	Identifier : - les risques potentiels selon les fabrications réalisées - les mesures préventives et correctives adaptées à ces risques notamment le protocole de refroidissement des produits élaborés à chaud
T4.2 Conditionner, étiqueter et stocker les préparations	**C4.3** - Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation	Sélection du conditionnement adapté Respect du grammage Esthétisme du produit Conformité de l'étiquetage aux consignes	● L'étiquetage des produits élaborés	Repérer les mentions obligatoires sur les étiquettes
	C4.4 - Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	Rangement, stockage et rotation des produits dans les conditions et lieux appropriés dans le respect des consignes Application des règles d'hygiène et de sécurité	● Les températures de conservation des produits fabriqués	Mesurer les liens entre température de stockage, développement des micro-organismes et qualité organoleptique

r

Pôle 2 — Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
Activité Professionnelle ❺ L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité				
▶ **Compétence globale C5a - Garantir la salubrité de l'espace de vente**				
T5.1 Entretenir les locaux et les matériels	**C5.1** - Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter	Vérification de l'état des locaux et matériels tout au long de l'activité Application des règles d'hygiène : respect des procédures et protocoles liés au plan de maîtrise sanitaire Intégration des dimensions liées à l'environnement et au développement durable	● Le PMS (plan de maîtrise sanitaire)	Spécifier les éléments constitutifs du plan de maîtrise sanitaire
			● Le matériel d'entretien ● Les produits de nettoyage et de désinfection	Identifier les différents matériels et produits Spécifier leurs usages et mesurer les précautions d'emploi Sélectionner le matériel et le produit selon la tâche à accomplir et le matériau en respectant la fiche produit et le PMS Repérer et interpréter les pictogrammes de sécurité puis appliquer les mesures de précaution en conséquence
	C5.2 - Agir en respectant l'environnement	Utilisation de manière raisonnée des produits de nettoyage et de désinfection, des fluides (eau) et des énergies (gaz, électricité) Mise en œuvre des mesures évitant le gaspillage	● Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement	Identifier les attitudes et méthodes permettant : - la réduction de la consommation, d'énergie - la gestion des déchets (tri sélectif…) - la prévention de la pollution des eaux - l'utilisation raisonnée des produits
▶ **Compétence globale C5b - Aménager l'espace de vente**				
T5.2 Organiser l'espace de commercialisa-tion selon le concept d'activité	**C5.3** - Agencer l'environnement de commercialisation	Conformité de l'agencement aux consignes données Gestion de l'espace et du temps Gestion des imprévus	● Les locaux ● Les matériels, mobiliers et équipements	Identifier selon les concepts de commercialisation : - les différents locaux, leurs fonctions - les matériels, mobiliers et équipements, leurs fonctions
			● Les facteurs d'ambiance ● Les préconisations générales d'agencement	Appliquer les préconisations en matière d'agencement selon les lieux et concepts de commercialisation : - mobilier - signalétique et décoration : supports de présentation, de promotion et d'animation - éclairage, sonorisation Repérer leur nature permanente ou temporaire (saison, fête, événement…)

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
	C5.4 - Préparer le service du fromage en restauration	Choix du matériel adapté en fonction du service prévu et du nombre de clients Mise en place conforme à la prestation attendue	● Les différents concepts de restauration	Identifier et caractériser les différents concepts de restauration
			● Les différents types de service du fromage en restauration ● Le matériel de service selon le concept de restauration ● La manière de dresser une table selon les règles de l'art	Identifier les différents types de service : - à l'assiette, au plateau, au chariot, au buffet - au guéridon, à l'anglaise Repérer le matériel adapté et nécessaire selon le service prévu : vaisselle, couverts, verrerie… Distinguer les différentes manières de dresser la table selon le concept de restauration
	C5.5 - Mettre en place et effectuer le réassort des produits : - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration	Mise en place harmonieuse et équilibrée des produits dans le respect des usages dans les pratiques de l'entreprise et/ou de l'animation envisagée Vérification des DLC Prises de précaution au cours des manipulations Réalisation du réassort Visualisation (mise en valeur) attractive permanente des produits en fonction de la demande Anticipation et adaptation de la présentation des produits en fonction de l'offre Respect des notions de qualité marchande	● Les recommandations pour l'exposition des produits	Caractériser différentes mises en place de produits selon : - le concept - les usages - les familles - les signes de qualité - la nature des produits (notamment biologiques) Identifier les conditions de mise en vitrine des produits (barquettes, film…) et de leur réassort
			● La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers	Identifier les principales caractéristiques de qualité marchande et sanitaire des produits
	C5.6 - Gérer les produits non vendus en fin de service	Protection adaptée des produits Respect des règles de traçabilité Repérage des soins à effectuer et des mesures correctives à apporter		
	C5.7 - Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits	Présentation et conformité de l'étiquetage selon les consignes données	● La réglementation en matière d'information du consommateur	Distinguer les informations obligatoires et facultatives en matière d'affichage pour les fromages selon le concept

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
Activité Professionnelle ❻ La commercialisation et le service				
► **Compétence globale C6 - Vendre des fromages et des produits laitiers**				
T6.1 Prendre en charge la clientèle	**C6.1** - Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné	Conformité de : - la tenue professionnelle au concept de commercialisation - l'attitude commerciale face à la diversité de la clientèle	● Les différents secteurs d'activité	Caractériser : - la restauration commerciale - les crémeries-fromageries sédentaire et non sédentaire - les grandes et moyennes surfaces - les magasins de vente directe
			● La posture professionnelle	Caractériser l'attitude et le comportement attendus selon le secteur d'activités
			● La clientèle et le marché de l'entreprise	Identifier : - les différentes typologies de clientèle - les règles de savoir-vivre - les règles de préséance en restauration - les principales règlementations concernant l'accessibilité aux personnes handicapées Caractériser le marché de l'entreprise et la notion d'offre/demande Observer l'évolution du secteur bio
			● Les principales règles de communication	Distinguer : - les registres de langage - le langage verbal et non verbal - la communication adaptée au profil de clientèle (situation de handicap, sociale…)
	C6.2 - Accueillir la clientèle et prendre congé	Respect des procédures de l'entreprise pour l'accueil et la prise de congé de la clientèle	● Les méthodes d'accueil et de prise de congé	Identifier les procédures selon le secteur d'activités : - d'accueil de la clientèle - de prise de congé de la clientèle
	C6.3 - Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit	Analyse pertinente des produits Descriptif du produit précis, cohérent et adapté à la situation	● L'analyse sensorielle	Mettre en relation les sens et les organes des sens Définir les phases de l'analyse sensorielle Caractériser l'aspect visuel, l'odeur, la texture, les saveurs du produit analysé Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la perception sensorielle

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
	C6.4 - Présenter et conseiller les produits aux clients	Recueil des besoins et attentes de la clientèle Pertinence du conseil et de l'argumentation en réponse aux demandes du client Prise en compte des objectifs de vente Qualité du vocabulaire utilisé	● Les caractéristiques des fromages et produits laitiers	Identifier les fromages et les associer à leur famille Caractériser les fromages selon : - le type et traitement du lait - leur origine géographique - leur fabrication - leur degré d'affinage - leurs qualités organoleptiques - leur saisonnalité - leurs coûts Identifier les autres produits laitiers et caractériser leurs qualités organoleptiques Repérer les produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité (AOP, IGP, STG, label rouge, bio...) et les « mentions » particulières (fermier, laitier, …)
			● L'argumentation commerciale	Adapter l'argumentaire adapté au secteur d'activité, à la clientèle et aux moments de vente Repérer le vocabulaire adapté
			● Les accords fromages et : - vins - pains - autres produits d'accompagnement	Mesurer l'importance du choix du vin, du pain et des autres produits d'accompagnement pour une bonne dégustation et proposer des accords « classiques » Identifier les produits d'accompagnement en accord avec les fromages sélectionnés Proposer des accords originaux
			● La vente additionnelle	Caractériser la notion de vente additionnelle Identifier, selon le secteur d'activité et le type de clientèle, les produits susceptibles de faire l'objet d'une vente additionnelle
			● Les nouvelles tendances de consommation du fromage	Repérer les nouveaux temps forts de consommation du fromage : petit déjeuner, apéritif, repas fromages, goûter, cocktail…
	C6.5 - Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie	Comportement adapté à la remarque ou la réclamation formulée par le client Pertinence du traitement de la situation selon son importance	● Les types de remarques et de réclamations	Mesurer l'importance de l'observation et identifier le comportement à adopter Caractériser la responsabilité civile du commerçant (notions de dommages physique et matériel, de responsabilité du commerçant et du préposé, lien entre cause et dommage…)
	C6.6 - Prendre une commande en restauration	Conformité de la commande	● Les moyens de prise de commande en restauration	Identifier et caractériser les différents moyens de prise de commande en restauration : le bon de commande, la tablette….
	C6.7 - Participer à l'animation d'une action promotionnelle	Posture adaptée à l'action mise en œuvre Action(s) conforme(s) aux consignes données	● Les types d'animation promotionnelle et leurs finalités	Différencier les animations promotionnelles selon leurs objectifs, leur organisation et leur déroulement
			● La politique commerciale de l'entreprise	Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise
			● La fidélisation de la clientèle	Identifier des actions favorisant la fidélisation de la clientèle et les enjeux inhérents

Tâches	*Compétences*	*Résultats attendus*	*Savoirs associés*	*Limites de connaissances*
T6.2 Servir	**C6.8** - Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac	Précision et dextérité du geste Maîtrise et qualité de la coupe Maîtrise de l'utilisation du matériel Sélection adéquate de l'emballage Mise en sac conforme Respect : - des mesures anti-gaspillage - de l'ergonomie du poste de travail	● Les outils et les matériels de coupe, tranche, râpe et conditionnement	Caractériser les différents outils et matériels Sélectionner l'outil/matériel adapté selon le produit et la prestation demandée
			● Les pratiques de coupe, de portionnage et de conditionnement des produits adaptées à la vente	Identifier les pratiques de coupe, de portionnage et de conditionnement des produits selon leur nature, la demande de la clientèle et les pratiques de l'entreprise
	C6.9 - Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide…		● Les matériels de pesée	Caractériser : - le fonctionnement d'une balance - les erreurs possibles de manipulation lors de la pesée et mesurer l'incidence sur le chiffre d'affaires - la notion de tare
			● Les emballages	Caractériser les différents types d'emballage et de contenant, sélectionner le conditionnement adapté au produit selon les pratiques de l'entreprise
	C6.10 - Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation	Précision et dextérité du geste Maîtrise et qualité de la découpe Maîtrise du matériel utilisé Respect : - du grammage - des mesures anti-gaspillage - de l'ergonomie du poste de travail Qualité du dressage Respect des règles de service Pertinence du conseil de dégustation	● Les pratiques de découpe	Identifier les pratiques de découpe selon le fromage (nature, forme…)
			● Les méthodes de service	Caractériser les différentes méthodes de service adaptées au fromage
			● Les règles de service	Identifier et appliquer les règles de service adaptées à la situation
			● Le dressage d'une assiette	Caractériser : - les principes de dressage d'une assiette - le grammage adapté à la prestation (moment, coût)
			● Le prix de revient et de vente d'une assiette de fromages	Calculer le coût de revient d'une assiette de fromages Déterminer son prix de vente en appliquant le taux de marge retenu par l'entreprise Dégager la notion de charges fixes et variables
			● L'ordre de dégustation des fromages	Déduire et argumenter un ordre de dégustation selon les fromages servis en s'appuyant sur les qualités organoleptiques des produits
T6.3 Encaisser	**C6.11** - Gérer les encaissements	Utilisation adaptée du matériel de caisse Vérification de la conformité du ticket de caisse	● Les matériels de caisse	Identifier les différents matériels de caisse : balance-caisse avec ou sans ticket, caisse enregistreuse… Spécifier leurs usages
			● Le ticket de caisse et la facture	Repérer les éléments constitutifs obligatoires et facultatifs d'un ticket de caisse et d'une facture
			● La TVA	Différencier : - un prix hors taxes et toutes taxes comprises - les différents taux de TVA Repérer le mécanisme de la TVA et caractériser la notion de valeur ajoutée
		Contrôle du moyen de paiement Conformité du rendu de monnaie	● Les différents moyens de paiement	Identifier et caractériser les modes de règlement : espèces, chèques, cartes bancaires, tickets restaurants, technologie NFC… Repérer les risques encourus lors de l'encaissement et en déduire les précautions nécessaires en s'appuyant sur les préconisations de sécurité

ANNEXE II a

Unités constitutives du diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

La définition des unités constitutives du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, quelles tâches, compétences et savoirs professionnels sont concernés et dans quel contexte. Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience ;
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

1. Unités d'enseignement professionnel

Activités professionnelles	*Blocs de compétences*	*Unités*
Pôle 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	**Bloc n° 1** **Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers**	**UP1** Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
L'approvisionnement et le stockage Les soins Les préparations pour la commercialisation L'élaboration de recettes à base de 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	
Pôle 2 Commercialisation des fromages et des produits laitiers	**Bloc n° 2** **Commercialisation des fromages et des produits laitiers**	**UP2** Commercialisation des fromages et des produits laitiers
L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité La commercialisation et le service	- Garantir la salubrité de l'espace de vente - Aménager l'espace de vente - Vendre des fromages et des produits laitiers	

2. Unités d'enseignement général

UNITÉ UG 1 – Français et histoire-géographie - enseignement moral et civique

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement de français pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie-éducation civique modifié par l'arrêté du 12 juin 2015 fixant le programme d'enseignement moral et civique pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle qui renvoie à l'arrêté du 12 juin 2015 fixant le programme d'enseignement moral et civique pour les classes de seconde générale et technologique de première et de terminale des séries générales **dont l'annexe comporte**
Le programme pour le certificat d'aptitude professionnelle applicable à compter de la rentrée scolaire 2015 (annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 6 du 25/06/2015).

UNITÉ UG 2 – Mathématiques-sciences physiques et chimiques

Arrêté du 08 janvier 2010 fixant Le programme d'enseignement de mathématiques et de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle **(annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 8 du 25/02/2015)**.

UNITÉ UG 3 – Éducation physique et sportive

Arrêté du 10 février 2009 modifié fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

UNITÉ UG 4 – Langue vivante

Arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle professionnel et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel **(annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 2 du 19/02/2009)**.

ANNEXE II b

Règlement d'examen

Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

Certificat d'Aptitude Professionnelle « Crémier-fromager »			**Candidats**				
			Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) **Apprentis** (CFA ou sections d'apprentissage habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements publics)		**Formation professionnelle continue** (établissements publics habilités)	**Scolaires** (établissements privés hors contrat) **Apprentis** (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) **Formation professionnelle continue** (établissements privés), **Individuels** **Enseignement à distance**	
ÉPREUVES	**Unités**	**Coef.**	**Mode**		**Mode**	**Mode**	**Durée**
UNITÉS PROFESSIONNELLES							
EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	UP1	7 (1)	CCF (2)		CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 (3)
EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers	UP2	7	Ponctuel pratique et oral	3 h	CCF	Ponctuel pratique et oral	3 h
UNITÉS GÉNÉRALES							
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF		CCF	Ponctuel oral	20 mn

(1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement.
(2) contrôle en cours de formation.
(3) dont une heure pour prévention santé environnement

ANNEXE II c

Définition des épreuves

Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

Épreuve EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
UP1- Coefficient 7 (dont 1 pour la PSE) - Durée : 5 heures 30 (dont 1 heure de PSE)

« Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers » Coefficient 6 - durée 4 heures 30

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- l'approvisionnement et le stockage,
- les soins,
- les préparations pour la commercialisation,
- l'élaboration de recettes à base de produits laitiers.

3. Déroulement de l'épreuve

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- En établissement de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de **trois situations professionnelles minimum** (écrites, orales et/ou pratiques) au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis.
- En entreprises, le professeur/formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 1 soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les jeunes sous statut scolaire, soit à des moments déterminés dans le livret de liaison pour les apprentis.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et éventuellement un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

3.2. Forme ponctuelle (pratique, orale et écrite. Durée : 4 h 30)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.

Celle-ci est composée de deux parties :

1- Une partie écrite de 1 heure 30 minutes (sur 40 points).

2- Une partie pratique et orale de 3 heures (sur 80 points) : cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches demandées en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1 et la remise en état des locaux. La commission d'évaluation interroge le candidat, à des moments propices, sur les tâches réalisées, les choix effectués et les savoirs associés aux compétences mises en œuvre.

La commission d'évaluation est composée :

- pour la partie 1 : de trois formateurs/professeurs de spécialité, de sciences appliquées et de gestion appliquée,
- pour la partie 2 : d'un formateur/professeur de spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer. L'absence de professionnel n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation.

4. Document support

La grille d'évaluation référence est celle proposée dans la circulaire nationale d'organisation.

« Prévention santé environnement »
Coefficient : 1 - durée : 1 heure

L'épreuve de Prévention santé environnement est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.

Épreuve EP2 - Commercialisation des fromages et produits laitiers
UP2- Coefficient 7 - Durée : 3 heures

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences (et des savoirs associés) liées aux activités professionnelles du pôle 2 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- l'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité,
- la commercialisation et le service.

3. Déroulement de l'épreuve

3.1. Contrôle en cours de formation

Une situation d'évaluation organisée dans l'établissement de formation est réalisée dans le cadre habituel des séances d'enseignement. Les candidats sont prévenus préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Deux situations d'évaluation sont proposées, à des moments séparés, au cours du deuxième semestre de la classe de terminale, l'une sur le point de vente, l'autre sur la gestion du poste fromage en restaurant.

Première situation d'évaluation

Atelier « Point de vente » - 10 points - durée : 1 heure 30 maximum

- Première partie d'une durée d'1 heure maximum : organisation et agencement du point de vente (exemples d'activités : effectuer un réassort, procéder à l'étiquetage, réaliser la mise en place partielle ou totale d'une vitrine, mise en avant de produits…). Cette première partie est le support de la deuxième partie.
- Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : sous la forme d'un jeu de rôle, prise en charge de la clientèle (personne ressource), commercialisation et service, encaissement (scénario tiré au sort par le candidat).
- Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.

La remise en état du poste de travail est réalisée par le candidat.

Pour cet atelier, la commission d'évaluation est composée d'un professeur/formateur de spécialité, d'un professeur/formateur de sciences appliquées et d'un professionnel. L'absence de professionnel n'invalide pas l'évaluation du candidat.

Deuxième situation d'évaluation

Atelier « Gestion du poste fromage en restaurant » - 10 points - durée : 1 heure 30 maximum

- Première partie d'une durée d'1 heure maximum
  Selon un scénario tiré au sort :
  - réalisation d'une analyse organoleptique des fromages sélectionnés par le candidat,
  - mise en place d'un chariot ou d'un plateau à partir des fromages sélectionnés précédemment et des produits d'accompagnement mis à disposition,
  - dressage de deux assiettes.
- Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : après adaptation de la mise en place, service et commercialisation du fromage auprès de deux tables de deux clients (personnes ressources ayant connaissance du scénario) :
  - table 1 : service du fromage au chariot ou au plateau,
  - table 2 : service des assiettes dressées lors de la 1ère partie.
- Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.

La remise en état du poste de travail est réalisée par le candidat.

Pour cet atelier, la commission d'évaluation est composée d'un professeur/formateur de spécialité, d'un professeur/formateur de gestion appliquée et d'un professionnel. L'absence de professionnel n'invalide pas l'évaluation du candidat.

3.2. Déroulement de l'épreuve ponctuelle

L'épreuve pratique et orale s'appuie sur deux ateliers indépendants « Point de vente » et « Gestion du poste fromage » ; ceux-ci mettent en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 2 du référentiel.

Atelier 1 « Point de vente » – 10 points – durée : 1 heure 30 maximum

- Première partie d'une durée d'1 heure maximum : organisation et agencement du point de vente (exemples d'activités : effectuer un réassort, procéder à l'étiquetage, réaliser la mise en place partielle ou totale d'une vitrine, mise en avant de produits…). Cette première partie est le support de la deuxième partie.
- Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : sous la forme d'un jeu de rôle, prise en charge de la clientèle (personne ressource), commercialisation et service, encaissement (scénario tiré au sort par le candidat).
- Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.

La remise en état du poste de travail est réalisée par le candidat.

Pour cet atelier, la commission d'évaluation est composée d'un professeur/formateur de spécialité, d'un professeur/formateur de sciences appliquées et d'un professionnel. L'absence de professionnel n'invalide pas l'évaluation du candidat.

Atelier 2 « Gestion du poste fromage en restaurant » - 10 points – durée : 1 heure 30 maximum

- Première partie d'une durée d'1 heure maximum
  Selon un scénario tiré au sort :
  - réalisation d'une analyse organoleptique des fromages sélectionnés par le candidat,
  - mise en place d'un chariot ou d'un plateau à partir des fromages sélectionnés précédemment et des produits d'accompagnement mis à disposition,
  - dressage de deux assiettes.
- Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : après adaptation de la mise en place, service et commercialisation du fromage auprès de deux tables de deux clients (personnes ressources ayant connaissance du scénario) :
  - table 1 : service du fromage au chariot ou au plateau,
  - table 2 : service des assiettes dressées lors de la 1ère partie.
- Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.

La remise en état du poste de travail est réalisée par le candidat.

Pour cet atelier, la commission d'évaluation est composée d'un professeur/formateur de spécialité, d'un professeur/formateur de gestion appliquée et d'un professionnel. L'absence de professionnel n'invalide pas l'évaluation du candidat.

4. **Document support**

La grille d'évaluation référence est celle proposée dans la circulaire nationale d'organisation.

Épreuve EG1 Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique coefficient 3

L'épreuve de Français, histoire - géographie et enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 6 décembre 2016 (version initiale de Légifrance).

Épreuve EG2 Mathématiques-sciences physiques et chimiques coefficient 2

L'épreuve de Mathématiques - sciences physiques et chimiques est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003) modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.

Épreuve EG3 Éducation physique et sportive coefficient 1

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 modifié par l'arrêté du 11 juillet 2016 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

Épreuve EG4 Langue vivante coefficient 1

L'épreuve de Langue vivante est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003).

Partie d'épreuve professionnelle : Prévention sécurité environnement coefficient 1

L'épreuve de Prévention santé environnement est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.
L'arrêté du 23 juin 2009 modifié fixe le programme d'enseignement de prévention sécurité environnement pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

Annexe III modifiée par arrêté du 2 mai 2025
Entrée en vigueur 2026

ANNEXE
« ANNEXE III
« PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ "CRÉMIER-FROMAGER"

La période de formation en milieu professionnel se déroule dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles accueillant des professionnels qualifiés.
Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves du certificat d'aptitude professionnelle.
Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique du centre de formation. Il veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre l'organisme de formation et l'entreprise d'accueil.

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Objectifs de formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de la formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.
L'élève, pendant la Période de formation en milieu professionnel (PFMP), l'apprenti ou le stagiaire de formation continue :
– conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel ;
– développe de nouvelles compétences.
La formation en milieu professionnel a pour objectifs de permettre à l'apprenant de découvrir une entreprise dans son fonctionnement avec la diversité de ses activités, de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes.

2. ORGANISATION DANS LES DIFFÉRENTES VOIES

2.1. Voie scolaire

► Répartition des périodes et structures d'accueil :
La durée des périodes de formation en milieu professionnel du CAP "crémier-fromager" est de 14 semaines.
Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les deux années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle et de son annexe.
Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.
– deux périodes en première année :
– période 1 située au début du 2e trimestre : en grande, moyenne ou petite surface disposant obligatoirement d'un rayon fromage à la coupe ;
– période 2 située durant le 3e trimestre : en grande, moyenne, petite surface ou en restauration commerciale disposant d'un poste "fromages" ou spécialisée (par exemple "bar à fromages");
– deux périodes en deuxième année :
– période 3 située au début du 1er trimestre : en crémerie-fromagerie artisanale sédentaire ou non sédentaire ;
- période 4 située durant le 2e trimestre (si possible au début) : le secteur d'activités sera retenu selon le projet professionnel et personnel de l'élève.
La durée d'une période ne peut être inférieure à 3 semaines.
Selon le contexte économique local :
– les domaines d'activité proposés pour les périodes 2 et 3 peuvent être permutés pour une partie des élèves;
– le départ des élèves en PFMP peut être réalisé en périodes décalées.
► Accompagnement et suivi pédagogiques :
La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire no 2016-053 du 29 mars 2016 (BOEN
du 31 mars 2016). L'intérêt que porteront les professeurs à l'entreprise et au rôle du tuteur permettra d'assurer la continuité de la formation. Le professeur négociera avec le tuteur les tâches qui seront

confiées à l'élève durant son immersion et qui devront correspondre aux compétences à développer en entreprise.
Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan indique l'inventaire, l'évaluation des tâches et activités confiées ainsi que les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.
►Cadre juridique :
L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire précitée.
L'annexe pédagogique précise les tâches qui seront confiées à l'élève. Le cadre règlementaire des stages et périodes de formation en milieu professionnel est fixé dans le code de l'éducation (articles D. 124-1 à D. 124-13).
Pendant les périodes de formation en milieu professionnel, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'enseignant référent.
Une attestation de PFMP est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève. Cette attestation mentionne la durée effective totale de la période.

2.2. Voie de l'apprentissage
La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles.
Afin d'assurer la cohérence de la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel, des compétences à acquérir ou à mettre en œuvre dans le contexte professionnel et des modalités de la certification.
Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R. 6223-10 du code du travail sera mis en application.

2.3. Voie de la formation professionnelle continue
La formation se déroule en milieu professionnel et en centre de formation continue. Ces deux lieux assurent conjointement l'acquisition des compétences figurant dans le référentiel du diplôme.
Lors de son inscription à l'examen, le candidat est tenu de présenter soit un certificat attestant qu'il a suivi la formation de 14 semaines en entreprise, requise pour se présenter à l'examen soit un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a participé à des activités visées par le diplôme en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.
A l'issue de chaque période de formation, l'attestation de présence doit être renseignée et signée par le tuteur ou, le cas échéant, l'employeur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

3. CANDIDAT EN FORMATION À DISTANCE
Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, stagiaire de la formation professionnelle continue), de l'un des cas précédents.

4. CANDIDAT POSITIONNÉ
La décision de positionnement est prise par le recteur après avis de l'équipe pédagogique. Pour le candidat ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D. 337-4 du code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à :
– cinq semaines pour les candidats préparant l'examen du CAP par la voie scolaire, en 1 an.
Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

5. CANDIDAT MAJEUR SANS FORMATION À LA PRÉSENTE SPÉCIALITÉ DE CAP MAIS JUSTIFIANT D'UNE EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DE PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Le candidat majeur au 31 décembre de l'année de l'examen au CAP doit justifier d'une expérience professionnelle ou de périodes de formation en milieu professionnel, dans le secteur concerné, et dans les trois ans précédant l'examen, d'une durée minimale de 14 semaines. »