

Préparez en 1 ou 2 ans* le CAP Crémier Fromager !

Cette formation rare au **Nord de Paris** ouvre à **Lille** dans des locaux neufs, dans la région la plus riche de France en types de fromages! De plus en plus, les clients recherchent des **conseils personnalisés** et un **service au top** pour acheter du fromage dans les meilleures conditions.

La vocation du Crémier Fromager y répond : mettre en valeur les produits, informer sur les origines et les différents types de fromages ainsi que les modes d'affinage, proposer des recettes pour les cuisiner, préparer des petites compositions à croquer et quelques produits transformés à base de fromage.

Les professionnels constatent ces évolutions et recrutent des jeunes ou des adultes : c'est le moment pour se former !

Où sont les débouchés?

Le Crémier Fromager exerce en boutique ou sur les marchés, rayons coupe des moyennes et grandes surfaces, magasins de vente directe, coopératives ou exploitation laitières, bars à fromages, bars à vins et restaurants gastronomiques etc.

Comment se former?

Formation initiale en alternance : contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation.

Formation continue: Compte Personnel de Formation (CPF) de transition professionnelle, Pro A (reconversion ou promotion par alternance), Plan de Développement Compétences.

Où se renseigner?

Pour tout savoir sur le **déroulement** et le **contenu des études**, le **rythme de l'alternance**, les **aides financières et exonérations** pour les employeurs d'apprentis, pour la rémunération des apprentis etc.

^{*}nous consulter pour les modalités.