ACADÉMIE DE LILLE
Liberté Égalité Fraternité

CAP Crémier – Session .....

Attestation de stage professionnel

Crémier-Fromager pour le candidat libre à l'examen

Épreuve EP1 & EP2

L'arrêté du 4 juillet 2017 porte création du CAP Crémier - fromager et l'arrêté du 2 mai 2025 précisent toutes les informations indispensables (référentiel, règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel).

Les candidats majeurs autres que ceux qui ont préparé le diplôme par la voie scolaire, par l'apprentissage, dans le cadre de la formation professionnelle continue, ou par la voie de l'enseignement à distance doivent justifier, pour se présenter à l'examen du certificat d'aptitude professionnelle " Crémier - fromager ", d'une expérience professionnelle ou de périodes de formation en milieu professionnel dans le secteur concerné, dans les trois ans précédant l'examen, d'une durée minimale de 14 semaines, sur la base d'un calcul de 35 heures / semaine soit 490h.
En l'absence de cette attestation dûment complétée et signée, l'inscription ne pourra pas être validée.

Date limite de retour de l'attestation : à l'inscription

LE CANDIDAT

Nom : ..... Prénom(s) : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

L'ENTREPRISE

Dénomination sociale : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Code APE (ou NAF) de l'entreprise (*cocher la case correspondante*) :

☐ 4729Z ☐ 1051C ☐ Autre *(préciser)* : ……..

Numéro de SIRET (obligatoire) : .....

Numéro de téléphone : .....

Madame, Monsieur (nom prénom)....., exerçant la fonction de .....

représentant l'entreprise désignée ci-dessus atteste sur l'honneur que le candidat au CAP Crémier-Fromager désigné,

- a réalisé dans l'entreprise un stage professionnel : **du ..... / ..... / ..... au ..... / ..... / .....,**
  soit un total de ..... semaines sur la base de ..... heures hebdomadaires, sous la responsabilité de :
  Mme, M. (nom prénom)....., exerçant la fonction de .....
- a effectué dans ce cadre **les tâches suivantes (*cocher les tâches réalisées*) :**

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

- ☐ Garantir la salubrité de l'espace de vente
- ☐ Aménager l'espace de vente
- ☐ Vendre des fromages et des produits laitiers

Le service des examens et concours vérifiera, avec le concours de l'inspecteur de l'Éducation nationale, la véracité des attestations et la recevabilité du dossier d'inscription. Il pourra, si besoin, réclamer un complément d'informations (conventions de stage...). **Toute attestation renseignée de manière incomplète entraînera l'irrecevabilité du dossier d'inscription.**

Fait à ....., le .....

Cachet de l'entreprise (obligatoire) : Signature du représentant de l'entreprise