



UFA du LEAP de St Maximin



# NOUVEAU

## CAP CF



En apprentissage au Lycée Privé Provence Verte

*Certificat d'Aptitude Professionnelle*

### **Crémier – Fromager**

Cette formation s'adresse aux jeunes de 15 ans à 29 ans et ayant achevé une année de 3<sup>ème</sup> de collège, qui souhaitent se former sur :



- l'approvisionnement, stockage et mise en valeur des produits laitiers
- la réalisation de fromage
- la création de recette à base de produits laitiers
- l'organisation de l'espace de commercialisation
- la commercialisation et le service

Vous serez à la fois formé à la fois sur l'élaboration de produits fermiers mais aussi leur stockage et commercialisation ainsi que sur les matières générales (français, math, anglais, EPS, informatique, ...) sur 2 ans. Vous serez 12 semaines en cours, 35 semaines en entreprise et 5 semaines en congés payés par an. Cette formation a pour but d'avoir les connaissances nécessaires pour intégrer le monde professionnel et de gagner en autonomie.

Votre salaire est en fonction de votre âge :

Année d'exécution du contrat	Age de l'apprenti			
	-de 18 ans	de 18 à - de 21 ans	de 21 ans à 25 ans	+ de 26 ans
1 <sup>e</sup> année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 <sup>ème</sup> année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

L'employeur peut bénéficier de l'Aide Unique et d'exonérations de charges.

Vous pouvez faire une simulation sur le site suivant : [www.alternance.emploi.gouv.fr](http://www.alternance.emploi.gouv.fr)

Pour plus d'information vous pouvez contacter **Mme MARCHIORO** au **07.81.68.53.81**  
ou à l'adresse suivante : [tina.marchioro@cneap.fr](mailto:tina.marchioro@cneap.fr)