



**CAP Crémier Fromager  
Note à l'attention des candidats individuels  
Session 2026**

**IMPORTANT**

Cette note d'information destinée aux candidats individuels rappelle les règles essentielles de conditions d'accès au diplôme du C.A.P Crémier fromager (Arrêté du 04 juillet 2017 et arrêté modificatif du 02 mai 2025)

Il est toutefois **indispensable** de lire le référentiel de l'examen, accessible sur le site : [https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/cap\\_crem\\_from.html](https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/cap_crem_from.html)

**1- RÈGLEMENT D'EXAMEN**

	ÉPREUVES	Coef.	Mode d'évaluation	Durée
<b>CAP Crémier fromager</b>	<b>ÉPREUVES PROFESSIONNELLES</b>			
	EP1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	7	Épreuve pratique	4h30
	EP2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers	7	Épreuve pratique	3h
	<b>ÉPREUVES GÉNÉRALES</b>			
	EG1 – Français, Histoire-Géographie – Enseignement Moral et Civique <sup>(1)</sup>	3	Épreuve écrite : français	2h
			Épreuve orale : Français	10 min
			Épreuve orale : HG-EMC	15 min
	EG2 – Mathématiques et physique-chimie	2	Épreuve écrite	1h30
	EG3 – Education physique et sportive <sup>(2)</sup>	1	Épreuve ponctuelle	
	EG4 – Langue vivante étrangère	1	Épreuve écrite	1h
Épreuve orale			6 min	
EG5 – Prévention santé environnement	1	Épreuve écrite	1h	

<sup>(1)</sup> Histoire Géographie-EMC : le candidat constitue une liste de 8 documents correspondant à chacun des thèmes du programme

<sup>(2)</sup> Les candidats individuels peuvent être dispensés, à leur demande, de l'épreuve d'Education Physique et Sportive

**Le diplôme est délivré aux candidats qui ont obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 (moyenne des notes de toutes les épreuves) ET une moyenne aux épreuves professionnelles égale ou supérieure à 10 sur 20 (moyenne des notes des deux épreuves EP1 et EP2).**

**1.1 – BÉNÉFICIAIRES ET REPORT DE NOTES**

☞ **Si vous échouez à l'examen du CAP Crémier fromager, vous pouvez conserver vos notes pendant 5 ans à compter de leur obtention, que ces notes soient supérieures, inférieures ou égales à 10 sur 20.**

☞ **Si vous avez échoué à l'examen d'un autre CAP, vous pouvez conserver les notes obtenues aux épreuves d'enseignement général (Français-Histoire/Géo-EMC - Maths-Sciences – EPS - PSE) pendant 5 ans à compter de leur obtention, que ces notes soient supérieures, inférieures ou égales à 10 sur 20.**

**1.2 – DISPENSES D'ÉPREUVES**

☞ **Si vous êtes déjà titulaire d'un CAP, d'un BEP, d'un CAP ou BEP agricoles, d'un CAP ou BEP maritimes ou d'un diplôme ou titre classé au moins de niveau 4 de qualification dans le RNCP (BAC, BT, BP...), vous pouvez lors de l'inscription à l'examen demander à être dispensé(e) des épreuves d'enseignement général (Français-Histoire/Géo-EMC – Maths-Sciences – EPS – LV\*).**

- ☞ Pour la dispense de l'épreuve de langue vivante\* (LV), vous devez transmettre un relevé de notes en plus de la copie de votre diplôme afin de justifier que vous vous êtes bien présenté à une épreuve de LV, qu'elle soit facultative ou obligatoire.
- ☞ Sont dispensés, à leur demande, de l'épreuve de **Prévention Santé Environnement** les candidats titulaires d'un **CAP ou BEP éducation nationale, maritime ou agricole, ou d'un BAC PROFESSIONNEL**.
- ☞ En tant que candidat(e) individuel(le), vous pouvez lors de l'inscription à l'examen demander à être **dispensé(e) de l'épreuve d'Éducation Physique et Sportive (EPS)**.

## 2 DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES CONCERNANT LES ÉPREUVES PROFESSIONNELLES

### 2.1 – DEFINITION DES ÉPREUVES

#### ÉPREUVE EP1 - APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET MISE EN VALEUR DES FROMAGES ET DES PRODUITS LAITIERS

##### 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.

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

- Activité professionnelle 1 - L'approvisionnement et le stockage
- Activité professionnelle 2 - Les soins
- Activité professionnelle 3 - Les préparations pour la commercialisation
- Activité professionnelle 4 - L'élaboration de recettes à base de produits laitiers

L'épreuve 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

#### ÉPREUVE EP2 - COMMERCIALISATION DES FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

##### 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

##### **Pôle 2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers**

- Activité professionnelle 5 - L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité
- Activité professionnelle 6 - La commercialisation et le service

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.

## 3 NOUVEAUTE : LES JUSTIFICATIFS DE L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

A partir de la session 2026, les candidats individuels doivent obligatoirement **justifier d'une expérience professionnelle ou de périodes de formation en milieu professionnel** dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles accueillant des professionnels qualifiés, d'une durée minimale de **14 semaines** (sur une base de calcul de 35 heures / semaine pour un total de 490 heures effectuées) sur une période qui couvre les trois années qui précèdent l'examen.

Vous devez compléter **l'annexe A** qui se trouve à la fin de cette note et **l'envoyer par mél** avec les justificatifs demandés à **l'adresse [dec.cap.cs3@ac-nantes.fr](mailto:dec.cap.cs3@ac-nantes.fr) au plus tard le 20 mars 2026**

**RÉCAPITULATIF DES STAGES ET/OU DE L'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE**

**Rappel:** Les candidats individuels doivent obligatoirement **justifier d'une expérience professionnelle ou de périodes de formation en milieu professionnel** dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles accueillant des professionnels qualifiés, d'une durée minimale de **14 semaines** (sur une base de calcul de 35 heures / semaine pour un total de 490 heures effectuées) sur une période qui couvre les trois années qui précèdent l'examen.

Ce récapitulatif complété sans rature ni surcharge et les pièces justificatives doivent être impérativement **envoyés par mél** avec les justificatifs demandés à l'adresse [dec.cap.cs3@ac-nantes.fr](mailto:dec.cap.cs3@ac-nantes.fr) **au plus tard le 20 mars 2026.**

**NE PAS AGRAFER LES DOCUMENTS**

Nom de naissance	_____	Nom d'épouse	_____
Prénom	_____	Date de naissance	___ / ___ / _____

**Pièces justificatives à joindre : COPIES des conventions de stage et des attestations de fin de stage et/ou des contrats de travail et certificats de travail.**

Nom et adresse de l'établissement ou de la structure	Type d'expérience	Période
	<input type="checkbox"/> Expérience professionnelle <input type="checkbox"/> Stage	du : ...../...../..... au : ...../...../..... Nb de semaines : ..... Total en heures : .....
	<input type="checkbox"/> Expérience professionnelle <input type="checkbox"/> Stage	du : ...../...../..... au : ...../...../..... Nb de semaines : ..... Total en heures : .....
	<input type="checkbox"/> Expérience professionnelle <input type="checkbox"/> Stage	du : ...../...../..... au : ...../...../..... Nb de semaines : ..... Total en heures : .....
	<input type="checkbox"/> Expérience professionnelle <input type="checkbox"/> Stage	du : ...../...../..... au : ...../...../..... Nb de semaines : ..... Total en heures : .....

**Ce récapitulatif et les pièces justificatives des stages sont exigés pour le passage des épreuves EP1 et EP2.**

**En cas de non-conformité au règlement d'examen, vous pourrez vous présenter aux épreuves de l'enseignement général mais vous ne serez pas autorisé(e) à vous présenter aux épreuves professionnelles et le diplôme ne pourra pas vous être délivré.**