

BESANÇON Éducation

La crème des fromagers à Condé

Le lycée professionnel ouvre un CAP Crémier-fromager à la rentrée. Une demi-section de 12 élèves sortant de 3^e. Aptitudes commerciales et intérêt marqué pour le produit sont recommandés. Le métier est en pleine évolution.

Premier CAP du genre dans l'académie. Ce CAP de crémier-fromager, au pays des 1 200 fromages ouvre aux métiers de vendeurs spécialisés, en grande, moyenne et petite surface, en vente directe, et pourquoi pas s'il fait preuve d'imagination en bar à fromages. Le jeune diplômé saura à l'issue de son cursus apporter les soins appropriés aux fromages, élaborer des recettes à partir de produits laitiers, accueillir et

conseiller la clientèle et confectionner des plateaux de fromages. 14 semaines de formation en entreprise s'ajoutent aux enseignements généraux et professionnels. « C'est un projet commun avec les professionnels, la région et le lycée, la demande est liée à l'observation du tissu économique. Condé possède déjà les valeurs de la commercialisation, de la restauration, ce CAP arrive en partage certaines », explique Marie-Pierre Giai-Brueri, proviseure. Les enseignants, sur la base du volontariat, ont suivi une formation « Au trou de souris ». Une belle aventure, financée à hauteur de 20 000 € par la région et 2 000 € sur les fonds propres du LP. Or, pour savoir si l'initiative a



Marie Pierre Giai-Brueri se réjouit de cette ouverture.

Photo ER/Franck HAKMOUN

séduit le public, il faut attendre que les dossiers déposés par les élèves de 3^e passent à la moulinette des logiciels de l'Éducation nationale. Réponse le 25 juin. Si le CAP fait le plein, Condé proposera, l'an prochain, des ventes de fromages.