

# A1412

## FROMAGER / FROMAGÈRE

### Autres emplois décrits

- Affineur / Affineuse de fromages
- Fromager-affineur / Fromagère-affineuse
- Fabricant-affineur / Fabricante-affineuse de fromages

### Définition

- Réalise la fabrication et l'affinage de fromages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, la réglementation des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et les référentiels qualité de l'entreprise.
- Peut effectuer des opérations de commercialisation des produits.
- Peut coordonner une équipe ou gérer une entreprise (fromagerie, ...).

### Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTSA, ...) en agriculture ou industrie laitière.

Il est également accessible sans diplôme particulier ni expérience professionnelle.

Un agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires ou la Préfecture de Police est requis pour exercer l'activité d'affineur.

### Compétences

#### Savoir-faire


Production, Fabrication	Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
	Vérifier la température des réfrigérateurs, des chambres froides en réserve et en rayon
	Conduire et contrôler un procédé de fermentation
	<b>Procéder au caillage du lait après sa mise en cuve</b>
	<b>Réaliser le moulage d'un fromage</b>
	Utiliser et régler des machines ou équipements agroalimentaires
	Préparer la traite (regroupement et préparation des animaux)
Maintenance, Réparation	Réaliser la traite
	Porter une appréciation gustative et olfactive
	<b>Entretien d'un équipement, une machine, une installation</b>
Prévention des risques	<b>Entretien, nettoyage d'un espace, un lieu, un local</b>
	Organiser ou surveiller des phases de fabrication
Qualité	<b>Contrôler l'affinage d'un fromage</b>

Gestion des stocks	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
	<b>Entreposer des produits</b>
	<b>Conditionner des produits</b>
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
	Répondre aux attentes d'un client
Développement commercial	Commercialiser les produits d'une exploitation
	Commercialiser un produit de l'élevage
	Conclure une vente
	Négocier des conditions d'achat
	Présenter et valoriser un produit ou un service
Gestion et contrôle	Mettre en oeuvre des actions commerciales et promotionnelles
	Réaliser des opérations comptables
Management	Animer, coordonner une équipe
Recherche, Innovation	Réaliser des tests de contrôle (chimiques, sensoriels) de maturité, d'évolution de produits
Pilotage et maîtrise des coûts	Sélectionner un produit auprès d'un producteur
	Assurer la gestion administrative d'une activité
Savoir-être professionnels	
	Travailler en équipe
	Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
	Faire preuve d'autonomie

# Savoirs

Domaines d'expertise	<b>Affinage de fromage</b> <b>Emprésurage du lait</b> <b>Fabrication de fromage</b> <b>Fermentation de fromage</b> <b>Pressage manuel du caillé</b> <b>Salage manuel</b> <b>Découpe manuelle de fromage</b> <b>Manipulation d'outil de mesure et de contrôle (microscope, PH-mètre, densimètre, ...)</b> Logiciel de gestion de stocks Logiciels comptables <b>Caséologie</b>
	Chaîne du froid Chiffrage/calcul de coût Modalité de stockage du lait <b>Modalités de stockage</b> Modalités de stockage de produits alimentaires Procédure de traite Procédures d'encaissement Procédures de nettoyage et de désinfection <b>Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</b> <b>Traçabilité des produits</b> Législation sociale <b>Réglementation d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)</b>
Produits, outils et matières	<b>Utilisation d'appareils de conditionnement</b> <b>Utilisation de matériel de nettoyage</b> Utilisation de matériel de traite <b>Types de lait</b>
Techniques professionnelles	<b>Techniques de pasteurisation</b> Techniques de vente <b>Techniques de salage d'un fromage</b>

# Contextes de travail

	<b>Conditions de travail et risques professionnels</b>	En zone à atmosphère contrôlée Port d'équipement d'hygiène Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
---	--	---



Horaires et durée du travail

Travail le week-end

Travail saisonnier

## Secteurs d'activité

• Industrie - Alimentaire