

Appellations

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Affineur / Affineuse de fromages | <input type="checkbox"/> Fromager / Fromagère |
| <input type="checkbox"/> Fabricant-affineur / Fabricante-affineuse de fromages | <input type="checkbox"/> Fromager-affineur / Fromagère-affineuse |

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 métier

Cet emploi/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.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de fromageries traditionnelles ou industrielles, de coopératives agricoles de fromages, de fermes d'élevage, de caves d'affinage en relation avec les services d'hygiène, parfois en contact avec les clients.
 Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et est soumise au rythme des saisons.
 Le port d'équipements d'hygiène (tablier, bottes, gants, ...) est requis.

Compétences de base

Savoir-faire

- ☐ Procéder au caillage du lait après sa mise en cuve
- ☐ Confectionner et affiner un fromage
- ☐ Réaliser le moulage d'un fromage
- ☐ Contrôler l'affinage d'un fromage
- ☐ Entreposer des produits
- ☐ Conditionner un produit
- ☐ Entretenir des locaux
- ☐ Entretenir une machine ou un équipement

R
R
R
R
R
R
R
R

Savoirs

- ☐ Fabrication de fromage
- ☐ Emprésurage du lait
- ☐ Caséologie
- ☐ Pressage manuel du caillé
- ☐ Fermentation de fromage
- ☐ Techniques de salage d'un fromage
- ☐ Techniques de pasteurisation
- ☐ Salage manuel
- ☐ Affinage de fromage
- ☐ Types de lait
- ☐ Découpe manuelle de fromage

Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
	<input type="checkbox"/> Traçabilité des produits <input type="checkbox"/> Réglementation d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) <input type="checkbox"/> Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) <input type="checkbox"/> Modalités de stockage <input type="checkbox"/> Appareil de conditionnement <input type="checkbox"/> Utilisation d'instruments de mesure (hygromètre, PH-mètre, ...) <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage

Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Négocier des conditions d'achat <input type="checkbox"/> Sélectionner un produit auprès d'un producteur	E R	<input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût <input type="checkbox"/> Modalité de stockage du lait
<input type="checkbox"/> Réaliser la traite <input type="checkbox"/> Préparer la traite (regroupement et préparation des animaux)	R R	<input type="checkbox"/> Procédure de traite <input type="checkbox"/> Matériel de traite <input type="checkbox"/> Stockage de produits alimentaires
<input type="checkbox"/> Réaliser des tests de contrôle (chimiques, sensoriels) de maturité, d'évolution de produits	Cr	<input type="checkbox"/> Appréciation sensorielle
<input type="checkbox"/> Conclure une vente <input type="checkbox"/> Renseigner un client	Ec S	<input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement <input type="checkbox"/> Composition de plateaux de fromages
<input type="checkbox"/> Présenter un produit à des clients potentiels	E	<input type="checkbox"/> Circuits de distribution commerciale
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks <input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement <input type="checkbox"/> Préparer les commandes	C C Cr	<input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements <input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable	C C	<input type="checkbox"/> Management <input type="checkbox"/> Gestion administrative <input type="checkbox"/> Gestion comptable <input type="checkbox"/> Législation sociale <input type="checkbox"/> Logiciels comptables

Compétences spécifiques

Savoir-faire

Savoirs

☐ Coordonner l'activité d'une équipe

Es

Environnements de travail

Structures

Secteurs

Conditions

- ☐ Cave d'affinage
- ☐ Coopérative agricole
- ☐ Ferme d'élevage
- ☐ Fromagerie artisanale
- ☐ Fromagerie industrielle

- ☐ Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME

Fiches ROME proches

A1412 - Fabrication et affinage de fromages

- Toutes les appellations

A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées

- Employé / Employée de chai
- Ouvrier / Ouvrière de chai
- Ouvrier / Ouvrière de cidrerie

A1412 - Fabrication et affinage de fromages

- Toutes les appellations

D1106 - Vente en alimentation

- Vendeur / Vendeuse rayon fromages

A1412 - Fabrication et affinage de fromages

- Toutes les appellations

D1107 - Vente en gros de produits frais

- Toutes les appellations

A1412 - Fabrication et affinage de fromages

- Toutes les appellations

H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire

- Conducteur / Conductrice de machines en industrie fromagère

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME

Fiches ROME envisageables si évolution

A1412 - Fabrication et affinage de fromages

- Toutes les appellations

A1407 - Élevage bovin ou équin

- Agriculteur / Agricultrice de production laitière
- Eleveur / Eleveuse de vaches laitières

A1412 - Fabrication et affinage de fromages

- Toutes les appellations

A1410 - Élevage ovin ou caprin

- Berger fromager / Bergère fromagère
- Chevrier fromager / Chevière fromagère

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME

A1412 - Fabrication et affinage de fromages

- Toutes les appellations

A1412 - Fabrication et affinage de fromages

- Toutes les appellations

Fiches ROME envisageables si évolution

D1301 - Management de magasin de détail

- Toutes les appellations

D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires

- Toutes les appellations