

## Appellations

- Affineur / Affineuse de fromages
- Fromager / Fromagère
- Fabricant-affineur / Fabricante-affineuse de fromages
- 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		Savoirs	
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Procéder au caillage du lait après sa mise en cuve</li> <li><input type="checkbox"/> Confectionner et affiner un fromage</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser le moulage d'un fromage</li> <li><input type="checkbox"/> Contrôler l'affinage d'un fromage</li> <li><input type="checkbox"/> Entreposer des produits</li> <li><input type="checkbox"/> Conditionner un produit</li> <li><input type="checkbox"/> Entretenir des locaux</li> <li><input type="checkbox"/> Entretenir une machine ou un équipement</li> </ul>	R	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Fabrication de fromage</li> <li><input type="checkbox"/> Emprésurage du lait</li> <li><input type="checkbox"/> Caséologie</li> <li><input type="checkbox"/> Pressage manuel du caillé</li> <li><input type="checkbox"/> Fermentation de fromage</li> <li><input type="checkbox"/> Techniques de salage d'un fromage</li> <li><input type="checkbox"/> Techniques de pasteurisation</li> <li><input type="checkbox"/> Salage manuel</li> <li><input type="checkbox"/> Affinage de fromage</li> <li><input type="checkbox"/> Types de lait</li> <li><input type="checkbox"/> Découpe manuelle de fromage</li> </ul>	R

## Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Traçabilité des produits</li> <li><input type="checkbox"/> Réglementation d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)</li> <li><input type="checkbox"/> Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</li> <li><input type="checkbox"/> Modalités de stockage</li> <li><input type="checkbox"/> Appareil de conditionnement</li> <li><input type="checkbox"/> Utilisation d'instruments de mesure (hygromètre, PH-mètre, ...)</li> <li><input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage</li> </ul>

## Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Négocier des conditions d'achat</li> <li><input type="checkbox"/> Sélectionner un produit auprès d'un producteur</li> </ul>	<p>E</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût</li> <li><input type="checkbox"/> Modalité de stockage du lait</li> </ul> <p>R</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Réaliser la traite</li> <li><input type="checkbox"/> Préparer la traite (regroupement et préparation des animaux)</li> </ul>	<p>R</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Procédure de traite</li> <li><input type="checkbox"/> Matériel de traite</li> <li><input type="checkbox"/> Stockage de produits alimentaires</li> </ul> <p>R</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Réaliser des tests de contrôle (chimiques, sensoriels) de maturité, d'évolution de produits</li> </ul>	<p>Cr</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Appréciation sensorielle</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Conclure une vente</li> <li><input type="checkbox"/> Renseigner un client</li> </ul>	<p>Ec</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Techniques de vente</li> <li><input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement</li> <li><input type="checkbox"/> Composition de plateaux de fromages</li> </ul> <p>S</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Présenter un produit à des clients potentiels</li> </ul>	<p>E</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Circuits de distribution commerciale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks</li> <li><input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement</li> <li><input type="checkbox"/> Préparer les commandes</li> </ul>	<p>C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements</li> <li><input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks</li> </ul> <p>C</p> <p>Cr</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable</li> </ul>	<p>C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Management</li> <li><input type="checkbox"/> Gestion administrative</li> <li><input type="checkbox"/> Gestion comptable</li> <li><input type="checkbox"/> Législation sociale</li> <li><input type="checkbox"/> Logiciels comptables</li> </ul> <p>C</p>

## Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	Es

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Cave d'affinage <input type="checkbox"/> Coopérative agricole <input type="checkbox"/> Ferme d'élevage <input type="checkbox"/> Fromagerie artisanale <input type="checkbox"/> Fromagerie industrielle		<input type="checkbox"/> Travail en indépendant

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées</b> <input type="checkbox"/> Employé / Employée de chai <input type="checkbox"/> Ouvrier / Ouvrière de chai <input type="checkbox"/> Ouvrier / Ouvrière de cidrerie
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse rayon fromages
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>D1107 - Vente en gros de produits frais</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> <input type="checkbox"/> Conducteur / Conductrice de machines en industrie fromagère

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>A1407 - Élevage bovin ou équin</b> <input type="checkbox"/> Agriculteur / Agricultrice de production laitière <input type="checkbox"/> Eleveur / Eleveuse de vaches laitières
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>A1410 - Élevage ovin ou caprin</b> <input type="checkbox"/> Berger fromager / Bergère fromagère <input type="checkbox"/> Chevrier fromager / Chevrière fromagère

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1301 - Management de magasin de détail</b> — Toutes les appellations
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b> — Toutes les appellations