

❖ 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
☐ Procéder au caillage du lait après sa mise en cuve	R	☐ Fabrication de fromage
☐ Confectionner et affiner un fromage	R	☐ Emprésurage du lait
☐ Réaliser le moulage d'un fromage	R	☐ Caséologie
☐ Contrôler l'affinage d'un fromage	R	☐ Pressage manuel du caillé
☐ Entreposer des produits	R	☐ Fermentation de fromage
☐ Conditionner un produit	R	☐ Techniques de salage d'un fromage
☐ Entretenir des locaux	R	☐ Techniques de pasteurisation

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Entretenir une machine ou un équipement	R	☐ Salage manuel ☐ Affinage de fromage ☐ Manipulation de fromages ☐ Types de lait ☐ Découpe manuelle de fromage ☐ Traçabilité des produits ☐ Réglementation d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ☐ Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ☐ Modalités de stockage ☐ Appareil de conditionnement ☐ Utilisation d'instruments de mesure (hygromètre, PH-mètre, ...) ☐ Utilisation de matériel de nettoyage

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Négocier des conditions d'achat ☐ Sélectionner un produit auprès d'un producteur	E R	☐ Chiffrage/calcul de coût
☐ Réaliser la traite ☐ Préparer la traite (regroupement et préparation des animaux)	R R	☐ Procédure de traite ☐ Matériel de traite ☐ Stockage de produits alimentaires ☐ Modalité de stockage du lait
☐ Réaliser des tests de contrôle (chimiques, sensoriels) de maturité, d'évolution de produits	Cr	☐ Appréciation sensorielle
☐ Réaliser des actions de promotion ☐ Présenter un produit à des clients potentiels	Ea E	☐ Circuits de distribution commerciale
☐ Conclure une vente ☐ Renseigner un client	Ec S	☐ Techniques de vente ☐ Procédures d'encaissement ☐ Composition de plateaux de fromages

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Suivre l'état des stocks ☐ Définir des besoins en approvisionnement ☐ Préparer les commandes	C C Cr	☐ Gestion des stocks et des approvisionnements ☐ Logiciels de gestion de stocks
☐ Réaliser une gestion administrative ☐ Réaliser une gestion comptable	C C	☐ Gestion administrative ☐ Gestion comptable ☐ Législation sociale ☐ Logiciels comptables
☐ Coordonner l'activité d'une équipe	Es	☐ Management

❖ 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

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
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 - Éleveur / Éleveuse 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
A1412 - Fabrication et affinage de fromages Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail Toutes les appellations
A1412 - Fabrication et affinage de fromages Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires Toutes les appellations