

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.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences	
<input type="checkbox"/> Procéder au caillage du lait après sa mise en cuve	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-	
<input type="checkbox"/> Effectuer la mise en forme des fromages et procéder au salage du caillé en surface ou par bain de saumure	R	<input type="checkbox"/> Fabrication de fromages	
<input type="checkbox"/> Disposer les fromages en caves ou hâloirs et contrôler leur affinage par des manipulations (retournement, brossage des fromages, macération, ...)	R	<input type="checkbox"/> Procédés de pasteurisation	
<input type="checkbox"/> Conditionner les produits selon leurs caractéristiques, les commandes et le mode de transport	R	<input type="checkbox"/> Types de lait (chèvre, brebis, vache)	
<input type="checkbox"/> Maintenir en état de propreté et d'hygiène le matériel, les installations (cuves, ...) et les locaux	R	<input type="checkbox"/> Traçabilité des produits	
		<input type="checkbox"/> Processus de fermentation des fromages	
		<input type="checkbox"/> Réglementation de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)	
		<input type="checkbox"/> Modalités de stockage	
		<input type="checkbox"/> Emprésurage du lait	
		<input type="checkbox"/> Pressage manuel du caillé	

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<input type="checkbox"/> Salage manuel <input type="checkbox"/> Utilisation d'instruments de mesure (hygromètre, PH-mètre, ...) <input type="checkbox"/> Découpe manuelle de fromage <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage <input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
Fabriquer et affiner des fromages : <input type="checkbox"/> De chèvre (chabichou, chevrotin, ...) <input type="checkbox"/> A pâte molle et à croûte fleurie (camembert, brie, ...) <input type="checkbox"/> A pâte molle et à croûte lavée (munster, ...) <input type="checkbox"/> A pâte pressée non cuite (tomme, cantal, ...) <input type="checkbox"/> A pâte pressée et cuite (gruyère, parmesan, ...) <input type="checkbox"/> A pâte persillée (roquefort, gorgonzola, ...) <input type="checkbox"/> Frais	R R R R R R R	<input type="checkbox"/> Conditions d'affinage des fromages
<input type="checkbox"/> Sélectionner des fromages auprès de producteurs et définir les conditions d'achat (quantités, coût, ...)	Ea	<input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût
<input type="checkbox"/> Préparer et réaliser la traite (lavage des pis, branchement aux trayons, stockage du lait, ...)	R	<input type="checkbox"/> Conditions de stockage de produits alimentaires <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de traite
<input type="checkbox"/> Effectuer des tests de contrôle (chimiques, sensoriels) de maturité, d'évolution de produits	Cr	<input type="checkbox"/> Appréciation sensorielle de fromage (au toucher, au palais, ...)
<input type="checkbox"/> Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente	Ec	<input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement <input type="checkbox"/> Composition de plateaux de fromages
<input type="checkbox"/> Effectuer des actions de communication et de promotion des produits auprès de clients/prospects	E	<input type="checkbox"/> Circuits de distribution commerciale
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Cr	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure	C	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion comptable et administrative <input type="checkbox"/> Législation sociale <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion comptable
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	E	

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
A1412 - Fabrication et affinage de fromages <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1106 - Vente en alimentation — Vendeur / Vendeuse rayon fromages
A1412 - Fabrication et affinage de fromages <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais — Toutes les appellations
A1412 - Fabrication et affinage de fromages <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	A1407 - Élevage bovin ou équin — Agriculteur / Agricultrice de production laitière — Eleveur / Eleveuse de vaches laitières

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
A1412 - Fabrication et affinage de fromages <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	A1410 - Élevage ovin ou caprin <ul style="list-style-type: none">Berger fromager / Bergère fromagèreChevrier fromager / Chevière fromagère
A1412 - Fabrication et affinage de fromages <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
A1412 - Fabrication et affinage de fromages <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations