

# A1412

## FABRICATION ET AFFINAGE DE FROMAGES

### Autres emplois décrits

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

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

Conception	Porter une appréciation gustative et olfactive
Production, Fabrication	<p>Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages</p> <p>Vérifier la température des réfrigérateurs, des chambres froides en réserve et en rayon</p> <p>Conduire et contrôler un procédé de fermentation</p> <p>Sélectionner un produit auprès d'un producteur</p> <p><b>Procéder au caillage du lait après sa mise en cuve</b></p> <p><b>Réaliser le moulage d'un fromage</b></p> <p>Utiliser et régler des machines ou équipements agroalimentaires</p> <p>Préparer la traite (regroupement et préparation des animaux)</p> <p>Réaliser la traite</p>
Maintenance, Réparation	<p><b>Entretien un équipement, une machine, une installation</b></p> <p><b>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</b></p>
Prévention des risques	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 Mettre en oeuvre des actions commerciales et promotionnelles
Gestion administrative	Assurer la gestion administrative d'une activité
Gestion et contrôle	Réaliser des opérations comptables
Management	Animer, coordonner une équipe
Recherche, Innovation	Réaliser des tests de contrôle (chimiques, sensoriels) de maturité, d'évolution de produits
Savoir-être professionnels	Travailler en équipe Organiser son travail selon les priorités et les objectifs Faire preuve d'autonomie

---

## Savoirs

<p>Domaines d'expertise</p>	<p><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></p>
<p>Normes et procédés</p>	<p>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></p>
<p>Produits, outils et matières</p>	<p><b>Utilisation d'appareils de conditionnement</b>  <b>Utilisation de matériel de nettoyage</b>  Utilisation de matériel de traite  <b>Types de lait</b></p>
<p>Techniques professionnelles</p>	<p><b>Techniques de pasteurisation</b>  Techniques de vente  <b>Techniques de salage d'un fromage</b></p>

## Contextes de travail



### Conditions de travail et risques professionnels

En zone à atmosphère contrôlée  
Port d'équipement d'hygiène  
Port d'équipement de protection (EPI, casque...)  
Port et manipulation de charges lourdes



Horaires et durée du travail

Travail le week-end

Travail saisonnier

---

## Secteurs d'activité

---

• Industrie - Alimentaire

---