

## ❖ 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

### Savoirs

- |   |  |
|---|--|
| R | <input type="checkbox"/> Fabrication de fromage            |
| R | <input type="checkbox"/> Emprésurage du lait               |
| R | <input type="checkbox"/> Caséologie                        |
| R | <input type="checkbox"/> Pressage manuel du caillé         |
| R | <input type="checkbox"/> Fermentation de fromage           |
| R | <input type="checkbox"/> Techniques de salage d'un fromage |
| R | <input type="checkbox"/> Techniques de pasteurisation      |

## ❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Entretien d'une machine ou d'un équipement	R	<input type="checkbox"/> Salage manuel <input type="checkbox"/> Affinage de fromage <input type="checkbox"/> Manipulation de fromages <input type="checkbox"/> Types de lait <input type="checkbox"/> Découpe manuelle de fromage <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"/> 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"/> Modalité de stockage du lait
<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"/> Réaliser des actions de promotion <input type="checkbox"/> Présenter un produit à des clients potentiels	Ea E	<input type="checkbox"/> Circuits de distribution commerciale
<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

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<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"/> Gestion administrative <input type="checkbox"/> Gestion comptable <input type="checkbox"/> Législation sociale <input type="checkbox"/> Logiciels comptables
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	Es	<input type="checkbox"/> Management

## ❖ 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toutes les appellations</li> </ul>	<b>A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Employé / Employée de chai</li> <li>- Ouvrier / Ouvrière de chai</li> <li>- Ouvrier / Ouvrière de cidrerie</li> </ul>

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vendeur / Vendeuse rayon fromages</li></ul>
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1107 - Vente en gros de produits frais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conducteur / Conductrice de machines en industrie fromagère</li></ul>

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>A1407 - Élevage bovin ou équin</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Agriculteur / Agricultrice de production laitière</li><li>- Éleveur / Éleveuse de vaches laitières</li></ul>
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>A1410 - Élevage ovin ou caprin</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Berger fromager / Bergère fromagère</li><li>- Chevrier fromager / Chevière fromagère</li></ul>
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1301 - Management de magasin de détail</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>
<b>A1412 - Fabrication et affinage de fromages</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>