

## **Titre à finalité professionnelle Fromager**

**Numéro identifiant:** 41363

### **Missions principales:**

Le métier de fromager peut se décliner en plusieurs activités, qui suivent le process de fabrication des fromages :

- Réception et traitement des laits
- Fabrication du fromage non affiné
- Affinage du fromage
- Conditionnement du fromage

Ces activités peuvent toutefois varier selon la taille de la structure dans laquelle le fromager intervient, et donc selon le volume de lait à transformer. Selon l'organisation, l'activité sera plus ou moins segmentée. En effet, dans les structures de taille modeste, avec un plus faible volume à fabriquer, le fromager interviendra sur l'ensemble des activités liées à la fabrication du fromage, pouvant même aller jusqu'à la vente. Au contraire, dans des structures de taille importante, l'organisation sera davantage segmentée.

### **Compétences:**

#### **Bloc de compétences 1 : Contrôler et préparer les laits réceptionnés**

- C1.1 Réaliser les contrôles qualité des échantillons de laits prélevés, en s'appuyant sur les procédures en vigueur et les standards de qualité, afin de garantir la qualité et la conformité du produit
- C1.2 Assurer le tri et l'orientation des laits réceptionnés et des matières premières laitières, en fonction de leur typologie et de leur qualité, afin de garantir leur disponibilité pour la continuité du process de transformation
- C2.1 Calculer les quantités et volumes des différents matières et intrants à mettre en œuvre, selon les recettes, pour respecter les programmes de fabrication (volume, type de produit et qualité)
- C2.2 Conduire les équipements d'écémage et de traitement thermique, selon les procédures en vigueur et les règles de sécurité, afin de réaliser les opérations unitaires (écémage et traitement thermique) de la préparation des laits
- C2.3 Repérer toutes variations de qualité ou d'éventuels défauts produits ou perte de maîtrise, en s'appuyant sur les données recueillies au cours d'une séquence de préparation des laits ou traitement des co-produits, afin d'intervenir en

conséquence

- C2.4 Vérifier la cohérence du bilan matière, en s'appuyant sur les quantités d'entrées (lait, crème, etc.) et de sorties (fromage, lactosérum, etc.), afin d'identifier et expliquer les éventuelles pertes
- C3.1 Surveiller les équipements de préparation des laits, de fabrication et des zones salage et affinage afin de gérer les dysfonctionnements et procéder aux activités d'entretien et de maintenance préventive relevant de sa responsabilité, en garantissant sa sécurité, celle d'autrui et la sûreté des produits
- C3.2 Réaliser le rangement, le nettoyage et la désinfection des équipements, selon les procédures et règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démontage circuits, dosages de solutions, surveillance des phases NEP, nettoyage manuel, moussage, etc.), afin de les maintenir propres et d'éviter les contaminations
- C3.3 Maîtriser la production de déchets et rejets (tri sélectif, eaux blanches, solutions perdues, etc.) et la consommation des ressources (eau, énergies, etc.), en appliquant les consignes et procédures de l'entreprise en matière de préservation de l'environnement, afin de limiter l'impact des activités de la fromagerie

### **Bloc de compétences 2 : Transformer les laits en fromage non affiné**

- C1.1 Intégrer les ferments, l'agent coagulant, et autres auxiliaires technologiques (chlorure de calcium, etc.) au lait, selon les procédures en vigueur et le programme de production préétabli, afin de garantir les caractéristiques du gel souhaitées au décaillage
- C1.2 Vérifier la coagulation du lait en gel, en contrôlant sa texture, afin de déterminer si le gel est prêt à être découpé
- C1.3 Trancher le gel, à l'aide d'un outil adapté, afin de séparer le lactosérum du caillé
- C2.1 Procéder au moulage du caillé, en sélectionnant le type de moulage adapté (à la louche, par répartition, par dosage, etc.), afin de mettre la quantité souhaitée de caillé par moule
- C2.2 Procéder à l'égouttage du caillé, en sélectionnant la technique adaptée (pré-pressage, pressage, découpage, retournement, etc.), afin de garantir la bonne évolution du caillé (extrait sec et acidité)
- C2.3 Démouler le fromage non affiné, selon les procédures et règles d'hygiène en vigueur, afin d'effectuer les contrôles adéquats (quantité, poids, EST, MG, pH, Ca/ESD) et collecter les données nécessaires au suivi des fabrications et au bilan matière

### **Bloc de compétences 3 : Saler et affiner le fromage pour obtenir le produit spécifié**

- C1.1 Procéder au salage du fromage, en sélectionnant la méthode la plus adaptée (salage à sec ou par immersion), afin de garantir l'aspect final et le goût attendus du fromage
- C1.2 Transférer les fromages en cave d'affinage ou hâloir, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité (conduite chariot, manipulation gerbeur ou

transpalette électriques, etc.) et en réalisant, le cas échéant, le filmage ou paraffinage des produits, afin d'enclencher le processus d'affinage du fromage

- C1.3 Contrôler les paramètres d'ambiance des caves et hâloirs (T°, hygrométrie, vitesse et renouvellement d'air, etc.), selon les procédures en vigueur, afin de garantir le respect des consignes d'affinage et de procéder aux ajustements ou transferts de fromages si nécessaire
- C2.1 Effectuer les soins en cours d'affinage (retournement, frottage, emmorgeage, lavage, etc.), selon le programme d'affinage préétabli et les règles d'hygiène en vigueur, afin de garantir la bonne évolution du fromage
- C2.2 Surveiller les qualités organoleptiques des produits (déroulement des fermentations, développement des flores, formation de la croûte, etc.), à l'aide des outils adéquats et selon les procédures en vigueur, afin de détecter les non-conformités produits (défaut sur les fromages) et dysfonctionnements process éventuels et agir en conséquence
- C2.3 Préparer les fromages (frottage, marquage, etc.), selon les procédures et règles d'hygiène en vigueur, afin de garantir leur conformité pour leur emballage et expédition

**Prérequis nécessaires à la formation:**

Aucun

**Fonction:**

Le fromager fabrique des fromages à partir des matières premières laitières : lait, lait écrémé, crème, etc. Il intervient sur l'ensemble des étapes de transformation des laits en fromage. Les fromages sont fabriqués à partir de différents types de laits : vache, brebis, chèvre.

**Métiers accessibles via la certification:**

- Conducteur de ligne fromagère,
- Conducteur de machine fromagère
- Conducteur d'équipement fromager
- Pilote de ligne robotisée en production fromagère
- Ouvrier agricole en transformation fromagère
- Technicien de production fromagère

- Affineur
- Responsable technique fromager

Ocapiat