

FROMAGER(ÈRE)

TECHNICIEN(NE) FROMAGER(ÈRE) ; TECHNICIEN(NE) EN FABRICATION FROMAGÈRE ; TECHNICIEN(NE) LAITIÈR(ÈRE)



Code ROME : A1412 – Fabrication et affinage de fromage
Code ROME : H2102 – Conduite d'équipements de production alimentaire

DÉFINITION DU MÉTIER

Expert en matière de production de fromages (pâte molle, pâte pressée), lait cru ou lait pasteurisé, je réalise les opérations de fabrication (moulage, salage, affinage) à partir d'un lait de vache, chèvre, brebis, en utilisant des matériels, installations et lignes plus ou moins automatisés. Je réceptionne et prépare le lait pour la fabrication fromagère que je réalise jusqu'à l'affinage des fromages.

Je contrôle la production en suivant les consignes, les standards et les règles QHSE.



POSITIONNEMENT DANS L'ENTREPRISE

Je travaille sous la supervision du responsable de production ou, dans les petites structures, du responsable du site.

Je travaille en collaboration avec le service qualité pour le suivi de la production et le service maintenance afin d'assurer la continuité de la production.

ACTIVITÉS

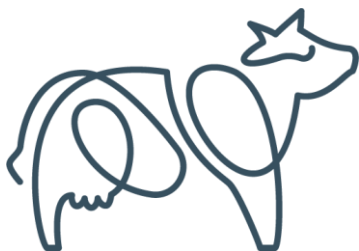
- Préparation des opérations de fabrication de fromages ;
- Réalisation d'opérations de fabrication de fromages ;
- Réalisation de soins d'affinage de fromages ;
- Contrôle en continu de la production assurée ;
- Enregistrement et transmission des informations relatives à la production ;
- Manutention des produits ou matières premières ;
- Entretien des matériels et de l'espace de travail.



VOIES D'ACCÈS

Une certification ou une qualification professionnelle de niveau baccalauréat (niveau 4) est souhaitée dans le domaine de la transformation laitière ou de la fabrication de fromages. Par exemple, le Titre à Finalité Professionnelle (TFP) Fromager.

Une expérience professionnelle dans le domaine laitier est souhaitée.





CONDITIONS D'EXERCICE

- Travail en zone sous conditions physiques contrôlées
- Manipulation et port de charges
- Travail en horaires atypiques
- Forte variation de l'activité dans le temps
- Travail en équipe (fixes, tournantes)
- Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique et/ou d'équipements de protection

ÉVOLUTIONS RÉCENTES DU MÉTIER

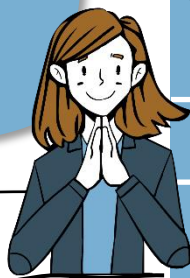
Le (la) fromager(ère) est amené(e) à intégrer dans les process de plus en plus de robotique et de digital.

La qualité et la sécurité sanitaire impactent fortement l'activité et la traçabilité est centrale.

La responsabilité environnementale représente un enjeu majeur dans le cadre de la réduction de la consommation en eau et en énergie.

Les évolutions des habitudes des consommateurs impliquant des innovations dans les productions fromagères, influent sur l'activité du (de la) fromager (ère).

Les aléas climatiques plus fréquents engendrent une variabilité des laits à laquelle le (la) fromager(ère) doit être vigilant(e) afin d'assurer une homogénéité des productions conduites.



PERSPECTIVES DE CARRIÈRE ET PASSERELLES MÉTIERS

Je peux évoluer vers le métier de Responsable de production ou de Référent technologies fromagères.

RESSOURCES TRANSVERSES

RESSOURCES COGNITIVES

Analyse et synthèse de l'information	★★★★
Résolution de problèmes	★★★★
Organisation / autonomie	★★★★
Innovation	★★★★
Apprentissage et actualisation de ses compétences	★★★★

RESSOURCES SOCIALES ET RELATIONNELLES

Communication orale	★★★★
Communication écrite	★★★★
Orientation client	★★★★
Travail en équipe	★★★★
Influence et persuasion	★★★★
Gestion des relations interpersonnelles	★★★★

RESSOURCES PERSONNELLES

Persévérance	★★★★
Traitement de situations sources de tension	★★★★
Adaptabilité/réactivité/proactivité	★★★★
Rigueur et fiabilité	★★★★
Prise d'initiative/gestion des aléas	★★★★

RESSOURCES PRATIQUES ET PHYSIQUES

Capacités manuelles et pratiques	★★★★
----------------------------------	------

Découvrir les coopératives laitières en [vidéo](#)



En savoir +

Site web nourristonfutur

