RIASEC : Rc

A1412
FROMAGER-AFFINEUR / FROMAGÈRE-AFFINEUSE

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Autres emplois décrits

- Affineur / Affineuse de fromages
- Crémier fromager / Crémière fromagère
- Fabricant-affineur / Fabricante-affineuse de fromages
- Fromager / Fromagère

Définition

Le fromager, artisan du goût, valorise le patrimoine fromager et les méthodes de production artisanales.

- Réalise la fabrication et l'affinage de fromages dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Conditionne les fromages et gère les stocks selon les conditions de conservation
- Conseille les clients sur le choix des fromages et les accords avec d'autres produits
- Participe à la création de nouveaux fromages et à l'amélioration des recettes existantes
- Peut vendre des produits laitiers complémentaires et organiser des dégustations
- Peut gérer son élevage laitier

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP à Bac dans le domaine agro-alimentaire.
Des formations complémentaires en hygiène et sécurité alimentaires peuvent être requises.

Certifications et diplômes :

- Certificat de spécialisation technicien spécialisé en transformation laitière
- CAP crémier-fromager
- Bac pro bio-industries de transformation

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Réaliser le moulage d'un fromage
- Conduire et contrôler un procédé de fermentation
- Contrôler l'affinage d'un fromage
- Conditionner des produits
- Désinfecter et décontaminer un équipement
- Traiter les commandes et préparer les expéditions

Développement économique

- Commercialiser les produits d'une exploitation
- Présenter et valoriser un produit ou un service

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Entretenir un élevage animal
- Préparer la traite (regroupement et préparation des animaux)
- Réaliser la traite
- Procéder au caillage du lait après sa mise en cuve
- Sélectionner les ferments et les coagulants adaptés
- Vérifier la température des réfrigérateurs, des chambres froides en réserve et en rayon
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Appliquer des techniques d'affinage spécifiques
- Développer de nouvelles recettes de fromages
- Analyser la qualité du lait pour la production des produits laitiers (fromage, yaourts, ...)
- Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène
- Assurer la traçabilité des fromages produits
- Entreposer des produits
- Créer des emballages innovants et écologiques pour les fromages — Transition écologique
- Gérer le stock de fromages affinés
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Planifier les opérations de production selon les commandes

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Réaliser des tests de contrôle chimique au cours du processus de fermentation et émettre des préconisations (ajouts d'ingrédients)
- Assurer une veille technologique et suivre les évolutions du domaine fromager
- Innover dans les méthodes de conservation des fromages
- Assurer le suivi de la qualité des données

Développement économique

- Evaluer les coûts de production et définir les prix de vente
- Mettre en oeuvre des actions commerciales et promotionnelles
- Promouvoir les produits fromagers et laitiers lors d'évènements
- Répondre aux attentes d'un client
- Conseiller les clients sur le choix des fromages
- Proposer des produits additionnels
- Collaborer avec des producteurs locaux de lait
- Etablir des partenariats avec des distributeurs

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Gérer la relation avec les fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Assurer la gestion administrative d'une activité

Management, Social, Soin

- Animer, coordonner une équipe

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-être professionnels

- Avoir l'esprit d'équipe
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Domaines d'expertise

- Méthodes d'élevage
- **Fabrication de fromage**
- **Affinage de fromage**
- Emprésurage du lait
- Fermentation de fromage
- Pressage manuel du caillé
- Caséologie
- Manipulation d'outil de mesure et de contrôle (microscope, pH-mètre, densimètre, etc.)
- Bactériologie
- Démarche qualité
- Argumentation commerciale

Normes et procédés

- Modalités de stockage de produits alimentaires
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- **Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
- Réglementation d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Chaîne du froid
- Traçabilité des produits
- Procédures d'encaissement
- Modalités de conservation des produits alimentaires

Produits, outils et matières

- Types de lait
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Logiciels comptables

Transition numérique

Techniques professionnelles

- Techniques de pasteurisation
- Techniques de salage d'un fromage
- Sélection des espèces pour l'élevage

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
- En zone à atmosphère contrôlée
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Port d'équipement d'hygiène
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

Horaires et durée du travail

- Travail en journée
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Exploitation agricole

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Agriculture et élevage

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail