H2104
FROMAGER INDUSTRIEL / FROMAGÈRE INDUSTRIELLE

Autres emplois décrits

- Conducteur / Conductrice de machines en industrie fromagère

Définition

Le fromager industriel est spécialisé dans la production de fromage au sein d'une grande industrie laitière à partir de lait de vache, chèvre ou brebis selon les consignes et règles de sécurité alimentaires.

- Surveille la réception et la préparation du lait
- Réalise les opérations de fabrication des fromages (caillage, moulage, salage, pressage et égouttage)
- Gère les différentes étapes de l'affinage en fonction des types de fromage produits
- Réalise des contrôles qualité à différentes étapes de la fabrication, de l'affinage et du conditionnement
- Assure le nettoyage, l'entretien et la maintenance des équipements de production

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP à Bac dans le domaine agroalimentaire. Il est également accessible sans qualification avec la possibilité de préparer un certificat de professionnalisation de pilote d'installation automatisée en transformation laitière en cours d'emploi.

Certifications et diplômes :

- CQP conducteur de machine dans la transformation laitière
- BPA option transformations alimentaires spécialité transformation de produits alimentaires
- CAP crémier-fromager
- BPA option transformations alimentaires spécialité transformation du lait
- Certificat de spécialisation conduite d'un élevage bovin lait mention agriculture biologique
- CQP conducteur de ligne dans la transformation laitière
- CQP pilote d'installation automatisée dans la transformation laitière
- Bac pro bio-industries de transformation
- Certificat de spécialisation technicien spécialisé en transformation laitière

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Approvisionner une machine en matière première ou en produit
- Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
- Organiser son travail selon le plan de production et en lien avec les services en amont et aval
- Surveiller l'approvisionnement des machines, des installations et le flux des matières ou des produits
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Assurer la propreté de la zone de travail

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Renseigner les documents de contrôle de conformité, de traçabilité et de suivi qualité

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les normes sanitaires et de sécurité

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer du matériel en prévision d'un travail
- Sélectionner les matières premières à mobiliser
- Régler les paramètres des machines de production
- Procéder au caillage du lait après sa mise en cuve
- Réaliser le moulage d'un fromage
- Vérifier la température et hygrométrie des caves ou haloirs
- Analyser la qualité et la conformité des matières premières
- Contrôler l'affinage d'un fromage
- Contrôler la conformité d'un équipement, d'une machine, d'une installation
- Effectuer la maintenance de premier niveau des outillages et des équipements
- Identifier la cause d'une anomalie
- S'assurer de la disponibilité des produits et des intrans

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

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Vérifier la conformité d'une réalisation avec un cahier des charges
- Etablir des rapports de production et d'incidents

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Alerter le service de maintenance
- Respecter des procédures, modes opératoires et instructions
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Management, Social, Soin

- Communiquer efficacement avec les équipes et la direction

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Domaines d'expertise

- Emprésurage du lait
- Transformation du lait
- Ecrémage du lait
- Coagulation du lait
- Bactofugation du lait
- Standardisation du lait
- Tranchage et pressage du caillé
- **Fabrication de fromage**
- Fermentation de fromage
- Gestes et postures de manutention
- Gestion de Production Assistée Par Ordinateur (GPAO) Transition numérique
- Manipulation d'outil de mesure et de contrôle (microscope, pH-mètre, densimètre, etc.)

Produits, outils et matières

- Types de lait
- Utilisation de cuves de fermentation
- Utilisation de matériel de nettoyage

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

Normes et procédés

- Normes qualité
- **Chaîne du froid**
- Modalités de stockage de produits alimentaires
- Procédures d'échantillonnage
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Modalités de conservation des produits alimentaires

Techniques professionnelles

- Techniques de pasteurisation
- Techniques de salage d'un fromage

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En milieu industriel
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- 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 horaires décalés
- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire

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