

Titre à finalité Professionnelle FROMAGER

Niveau 4
RNCP 41363

Le titre à finalité professionnelle Fromager prépare aux métiers de la fabrication et de l'affinage des fromages, au sein d'entreprises artisanales, de fromageries fermières, d'industries laitières ou de coopératives.

De la réception du lait à la préparation des fromages avant leur conditionnement, la formation permet d'acquérir les gestes techniques et les connaissances nécessaires pour maîtriser les différentes étapes de transformation du lait en fromage, dans le respect des exigences de qualité, d'hygiène et de sécurité.

Le fromager, à distinguer du crémier-fromager chargé de la vente du fromage, fabrique des fromages à partir des matières premières laitières : lait, lait écrémé, crème, etc.

La formation associe apports technologiques et mise en pratique en atelier laitier pour apprendre à maîtriser l'ensemble du procédé de fabrication fromagère.

La certification s'organise autour de trois blocs de compétences : contrôler et préparer les laits réceptionnés ; transformer les laits en fromage non affiné ; saler et affiner les fromages pour obtenir le produit attendu.

Au programme

Connaître le lait et préparer les matières premières

Identifier les caractéristiques des laits et des matières premières laitières.

Réaliser les contrôles qualité et préparer les laits en fonction des fabrications prévues.

Maîtriser les bases de la technologie fromagère.

Fabriquer les fromages

Mettre en œuvre les étapes de maturation et de coagulation du lait.

Travailler le caillé : découpage, moulage et égouttage.

Adapter les opérations aux caractéristiques du fromage recherché.

Saler, affiner et préparer les fromages

Appliquer les techniques de salage.

Surveiller et maîtriser les paramètres d'affinage : température, humidité et évolution du produit.

Réaliser les soins nécessaires à l'affinage et préparer les fromages pour leur conditionnement.

Travailler dans le respect des règles professionnelles

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité à chaque étape.

Utiliser et surveiller les équipements de fabrication.

Entretenir son poste de travail et limiter les consommations de ressources ainsi que les déchets.

Et après ?

Des métiers au cœur de la transformation laitière

Le titre professionnel permet d'accéder à différents emplois dans les entreprises de transformation laitière, selon leur taille et leur organisation : fromageries artisanales, ateliers de transformation fermière, entreprises industrielles ou coopératives laitières.

Métiers : Fromager ou opérateur de fabrication fromagère . Conducteur de ligne ou de machine fromagère

Pilote d'installation automatisée en fromagerie . Technicien/Responsable de production fromagère . Affineur

Le titre à finalité professionnelle permet l'accès direct aux métiers de la fromagerie.

Poursuite d'études possible en BTSA Bioqualim Produits laitiers.

Avec l'expérience, des évolutions vers des fonctions à responsabilités techniques peuvent également être envisagées.