

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



enil
le réseau
des Ecoles Nationales
d'Arts et Métiers

ANFOPEL

LE TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE « FROMAGER »

- **LA CERTIFICATION** [page 2](#)
- **LE PARCOURS DE FORMATION** [page 19](#)

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



enil
le réseau
des Ecoles Nationales
d'Arts et Métiers

 ANFOPEL



LA CERTIFICATION

- 1 – POURQUOI CETTE CERTIFICATION ?
- 2 – A QUI S'ADRESSE CETTE CERTIFICATION ?
- 3 – POUR EXERCER QUEL METIER ?
- 4 – QUELLES COMPETENCES VISEES ?
- 5 – QUEL ORGANISME CERTIFICATEUR ?

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



1 – POURQUOI CETTE CERTIFICATION ?

➤ Dans un contexte :

- de **profonde mutation de la Transformation laitière** (numérisation, modification des habitudes de consommation, enjeux environnementaux...), **entraînant de nouveaux besoins en compétences**
- et de **difficultés de recrutement de plus en plus fortes rencontrées par les entreprises de notre secteur, autour notamment des métiers de la production fromagère**

➤ **Décision des partenaires sociaux de la Transformation laitière de créer le Titre à Finalité professionnelle « Fromager », afin de compléter l'offre de certification de la Profession à destination des entreprises et visant à :**

- Recruter plus largement de nouveaux collaborateurs, notamment par la voie de l'alternance
- Répondre aux besoins de qualification renforcée des salariés
- Conserver le savoir-faire des entreprises sur leur cœur de métier
- Communiquer sur le nom et le métier de Fromager (Fromager « fabricant »)

➤ **OBJECTIF : FORMER LES SALARIÉS ET FUTURS SALARIÉS DES ENTREPRISES FROMAGÈRES AUX DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA FABRICATION D'UN FROMAGE DANS LE RESPECT DES RÈGLES LIÉES À L'HYGIÈNE, LA SÉCURITÉ ET L'ENVIRONNEMENT**

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



2 – A QUI S'ADRESSE CETTE CERTIFICATION ?

- **Aux nouveaux embauchés d'une entreprise fromagère**
- **Aux salariés déjà en poste**, afin de reconnaître, adapter ou développer leurs compétences
- **Aux futurs salariés du secteur** (formation, reconversion professionnelle dont demandeurs d'emploi)

3 – POUR EXERCER QUEL METIER ?

Le métier de FROMAGER :

Sa mission générale consiste en la **fabrication d'un fromage** à partir d'un lait de vache, chèvre, brebis ... Il réceptionne et prépare le lait pour la fabrication fromagère, assure la maturation et la coagulation du lait, moule, sale et affine le fromage. Les emplois se situent dans des **entreprises artisanales ou industrielles**.

Le fromager utilise des matériels, installations et lignes plus ou moins automatisés en respectant des standards de sécurité, hygiène, qualité, environnement et des enjeux économiques.

Il peut avoir en charge au quotidien tout ou partie des activités mais est en capacité de **réaliser l'ensemble des étapes du procédé de fabrication**. Il fait preuve d'une forte « sensibilité produit » et est **capable d'adapter la technologie** et le procédé de fabrication au comportement du lait, du gel, du caillé ou du fromage.

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



CERTIFICATION

FROMAGER

Titre à finalité professionnelle



ATLA

enil
Le Réseau
des Ecoles Nationales
de Qualité Laitière

ANFOPEIL

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


CERTIFICATION
FROMAGER
Titre à finalité professionnelle



4 – QUELLES COMPETENCES VISEES ?

- Certification de niveau 4 (équivalent niveau BAC)
- 4 blocs de compétences déclinés dans un référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation ([cf. annexe](#)) :

bloc	Activités Types	Compétences professionnelles
BC 1	Réception, contrôle et préparation du lait de fromagerie	Assurer l'approvisionnement en lait et matières premières laitières de qualité
		Réaliser les opérations de préparation / standardisation des laits et traiter les co-produits
BC 2	Fabrication du fromage non affiné répondant aux critères préétablis	Assurer la coagulation du lait standardisé en gel
		Egoutter et mouler le caillé pour obtenir le fromage non affiné
BC 3	Salage et affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié	Saler et transférer les fromages en caves / hâloirs
		Conduire l'affinage et contrôler l'évolution du fromage en cours d'affinage
BC 4	Application des règles liées à la sécurité, l'hygiène et l'environnement dans la fromagerie	Appliquer les règles HSE en adoptant les comportements et pratiques pour limiter les risques de contamination, d'accidents et d'atteinte à l'environnement

5 – QUEL ORGANISME CERTIFICATEUR ?

- **L'organisme certificateur** est l'organisme qui délivre la certification dont il est responsable.
- **Organisme certificateur du Titre à finalité professionnelle Fromager :**

ATLA

42, rue de Châteaudun – 75009 PARIS

contacts : delphine.allain@atla.asso.fr, perle.krief@atla.asso.fr,
helene.rigolage@atla.asso.fr – 01.49.70.72.57

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



CERTIFICATION
FROMAGER
Titre à finalité professionnelle



ATLA

 ANFOPEIL

 enil
Le Réseau
des Ecoles Nationales
de l'Industrie Laitière



LE PARCOURS DE FORMATION

- 1 – LES CENTRES DE FORMATION
- 2 – LES MODALITES D'ENTREE EN FORMATION
- 3 – L'ORGANISATION PEDAGOGIQUE GENERALE
- 4 – LES CALENDRIERS PAR CENTRE DE FORMATION
- 5 – LES MODALITES D'EVALUATION
- 6 – LE COUT DE LA FORMATION
- 7 – LES POSSIBILITES DE FINANCEMENT POUR 2023

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



CERTIFICATION
FROMAGER
Titre à finalité professionnelle



1 – LES CENTRES DE FORMATION

➤ 3 centres de formation habilités :

ENILV Aurillac (15)

Rue de Salers – 15005 AURILLAC cedex

www.cfppa-aurillac.fr

Contact : helene.albouy@educagri.fr - 04 71 46 26 75

ENILV La Roche sur Foron (74)

212, Rue Anatole France– 74800 La Roche sur Foron

<https://enilv-alpes.fr/>

Contact : sandrine.gelloz@educagri.fr - 04 50 03 47 13

ENILBIO Poligny (39)

Rue de Versailles – 39800 POLIGNY

www.enil.fr

Contact : isabelle.frimout@educagri.fr - 03 84 73 76 76

2 – LES MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

➤ Prérequis nécessaires :

- La capacité à utiliser la langue française à l'écrit comme à l'oral en situation professionnelle
- La capacité à mobiliser des outils mathématiques et de raisonnement logique en situation professionnelle
- La capacité à communiquer à l'aide de systèmes informatiques (traitement de texte, tableur) et numériques (messagerie, outils collaboratifs)

➤ Constitution et dépôt du **dossier de positionnement** auprès d'un centre de formation habilité

➤ **Entretien de positionnement**

➤ **Admission conditionnée** par la signature d'un contrat de professionnalisation ou l'obtention d'un financement au titre de la formation professionnelle

➤ En cas de besoin, le centre de formation accompagne les candidats pour la recherche d'entreprise d'accueil

➤ Pour les personnes en situation de handicap, un référent handicap accompagnera le candidat pour l'étude de la faisabilité du projet de formation et des aménagements possibles

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA

3 – L'ORGANISATION PEDAGOGIQUE GENERALE

- **Parcours de formation en alternance** : 16 semaines en centre de formation et 12 semaines minimum en entreprise
- **Individualisation** du parcours après un positionnement initial
- **Modalités de formation** : pour appréhender les principes de fromagerie et comprendre leur application dans les différentes technologies ou organisations de la production, l'acquisition des compétences s'appuie sur :
 - La formation théorique
 - La formation pratique en halle de technologies des ENIL
 - Le vécu en entreprise
 - La formation en distanciel (dispositif WEBALIM)

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA

4 – LES CALENDRIERS PAR CENTRE DE FORMATION

➤ L'ENIL D'AURILLAC

Module de formation	Thème de formation	Horaires indicatifs
Introduction à la technologie fromagère	Découverte des activités de fromagerie Bases de technologie fromagère : du lait au fromage Bonnes pratiques aux postes de travail : sécurité des personnes, hygiène, enregistrements, protection de l'environnement	70 h
Réception et préparation des laits de fromagerie	De la traite à la réception du lait Les matières premières laitières : contrôles, variabilité Les opérations et équipements : séparation, traitement thermique, homogénéisation, concentration Conduite des opérations de préparation des laits de fromagerie Les nettoyages et désinfections	140 h
Maturation, coagulation et égouttage	Ferments lactiques et conduite de la maturation Agents coagulants et conduite de la coagulation Paramètres et conduite de l'égouttage Les contrôles en cours de production Les équipements de fromagerie et leur nettoyage	140 h
Salage, affinage et conditionnement	Principe et conduite du salage Flores d'affinage et conduite de l'affinage Tranchage et conditionnement des produits Conditionnement d'ambiance et maintenance des équipements Les défauts des fromages	105h
Synthèse et approfondissement	Technologies fromagères comparées Les grandes problématiques fromagères	70 h
Evaluation des compétences		35 h
TOTAL		560h

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA

4 – LES CALENDRIERS PAR CENTRE DE FORMATION

➤ L'ENIL D'AURILLAC



Début : 05.10.2023

Fin : 21.06.2024

	octobre 2023	novembre 2023	décembre 2023	janvier 2024	février 2024	mars 2024	avril 2024	mai 2024	juin 2024
	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	4	4	4	4	4	4	4	4	4
40	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	6	6	6	6	6	6	6	6	6
	7	7	7	7	7	7	7	7	7
	8	8	8	8	8	8	8	8	8
	9	9	9	9	9	9	9	9	9
	10	10	10	10	10	10	10	10	10
41	11	11	11	11	11	11	11	11	11
	12	12	12	12	12	12	12	12	12
	13	13	13	13	13	13	13	13	13
	14	14	14	14	14	14	14	14	14
	15	15	15	15	15	15	15	15	15
	16	16	16	16	16	16	16	16	16
42	17	17	17	17	17	17	17	17	17
	18	18	18	18	18	18	18	18	18
	19	19	19	19	19	19	19	19	19
	20	20	20	20	20	20	20	20	20
	21	21	21	21	21	21	21	21	21
	22	22	22	22	22	22	22	22	22
	23	23	23	23	23	23	23	23	23
43	24	24	24	24	24	24	24	24	24
	25	25	25	25	25	25	25	25	25
	26	26	26	26	26	26	26	26	26
	27	27	27	27	27	27	27	27	27
	28	28	28	28	28	28	28	28	28
	29	29	29	29	29	29	29	29	29
	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	31	31	31	31		31		31	

 Période Formation
 Période Entreprise

Ce planning est provisoire et susceptible de modifications

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
 Titre à finalité professionnelle



4 – LES CALENDRIERS PAR CENTRE DE FORMATION

➤ L'ENIL DE LA ROCHE SUR FORON

Module de formation	Thème de formation	Horaires indicatifs
Prérequis	Bases de technologie fromagère : du lait au fromage Bonnes pratiques aux postes de travail : sécurité des personnes, hygiène, enregistrements, protection de l'environnement	14 h
Réception et préparation des laits de fromagerie	De la traite à la réception du lait Les matières premières laitières : contrôles, variabilité Les opérations et équipements : séparation, traitement thermique, homogénéisation, concentration Conduite des opérations de préparation des laits de fromagerie	70 h
Maturation, coagulation et égouttage	Ferments lactiques et conduite de la maturation Agents coagulants et conduite de la coagulation Paramètres et conduite de l'égouttage Les contrôles en cours de production Les équipements de fromagerie et leur nettoyage	175 h
Salage, affinage et conditionnement	Principe et conduite du salage Flores d'affinage et conduite de l'affinage Tranchage et conditionnement des produits Conditionnement d'ambiance et maintenance des équipements Les défauts des fromages	70h
Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement	Procédures d'hygiène et de sécurité Gestion de la qualité: principes et objectifs Gestion de l'environnement en fromagerie	56 h
Conduite et surveillance des équipements	Principes de fonctionnement des installations en fromagerie Surveillance des équipements et opérations de maintenance	35 h
Approfondissements pratiques par catégorie de produits	Diversification des pratiques de fabrication sur différentes familles de fromages Indicateurs technico-économiques liés à la fabrication	140 h
TOTAL		560h

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA

4 – LES CALENDRIERS PAR CENTRE DE FORMATION

➤ L'ENIL DE LA ROCHE SUR FORON

- Rythme d'alternance similaire en 2023-2024 avec un démarrage en octobre 2023



Début : 10.2023

Fin : 06.2024

Ce calendrier est réalisé d'après le planning 2022-2023

	octobre 2023	novembre 2023	décembre 2023	janvier 2024	février 2024	mars 2024	avril 2024	mai 2024	juin 2024
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
22	22	22	22	22	22	22	22	22	22
23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
31	31	31	31	31	31	31	31	31	31

 Période Formation
 Période Entreprise

Ce planning est provisoire et susceptible de modifications

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
 Titre à finalité professionnelle



4 – LES CALENDRIERS PAR CENTRE DE FORMATION

➤ L'ENIL DE POLIGNY

Module de formation	Thème de formation	Horaires indicatifs
Introduction à la technologie fromagère	Découverte des activités de fromagerie Bases de technologie fromagère : du lait au fromage Bonnes pratiques aux postes de travail : sécurité des personnes, hygiène, enregistrements, protection de l'environnement	70 h
Réception et préparation des laits de fromagerie	De la traite à la réception du lait Les matières premières laitières : contrôles, variabilité Les opérations et équipements : séparation, traitement thermique, homogénéisation, concentration Conduite des opérations de préparation des laits de fromagerie Les nettoyages et désinfections	140 h
Maturation, coagulation et égouttage	Ferments lactiques et conduite de la maturation Agents coagulants et conduite de la coagulation Paramètres et conduite de l'égouttage Les contrôles en cours de production Les équipements de fromagerie et leur nettoyage	140 h
Salage, affinage et conditionnement	Principe et conduite du salage Flores d'affinage et conduite de l'affinage Tranchage et conditionnement des produits Conditionnement d'ambiance et maintenance des équipements Les défauts des fromages	105h
Synthèse et approfondissement	Technologies fromagères comparées Les grandes problématiques fromagères	70 h
Evaluation des compétences		35 h
TOTAL		560h

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA

4 – LES CALENDRIERS PAR CENTRE DE FORMATION

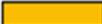
➤ L'ENIL DE POLIGNY



Début : 06.11.2023

Fin : 31.10.2024

	novembre 2023	décembre 2023	janvier 2024	février 2024	mars 2024	avril 2024	mai 2024	juin 2024	juillet 2024	août 2024	septembre 2024	octobre 2024
44	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
45	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22
	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31

 Période Formation
 Période Entreprise

Ce planning est provisoire et susceptible de modifications

**FORMEZ
 AUJOURD'HUI
 VOS FROMAGERS
 DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
 FROMAGER**
 Titre à finalité professionnelle



5 – LES MODALITES D’EVALUATION

- Des évaluations pour chaque bloc de compétences
- Une épreuve professionnelle pratique devant un jury, avec :
 - Un **entretien** sur le dossier professionnel du candidat, basé sur des Situations Professionnelles Significatives (SPS)
 - Une **mise en situation professionnelle** sur un plateau technique pédagogique habilité
- Obtention du titre à finalité professionnelle Fromager par **validation des 4 blocs de compétences**

**FORMEZ
AUJOURD’HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



CERTIFICATION
FROMAGER
Titre à finalité professionnelle



ATLA

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



6 – LE COUT DE LA FORMATION

- **Coût pédagogique : 11 200€ net de TVA** pour le parcours complet de formation

7 – LES FINANCEMENTS POSSIBLES POUR 2023

- **Pendant la période expérimentale :**
 - **Pour les nouveaux embauchés d'une entreprise fromagère :** contrat de professionnalisation, avec possibilité d'une aide à l'embauche
 - **Pour les salariés déjà en poste :** plan de développement des compétences et/ou possibilité de co-financement dans le cadre de la Charte alimentaire pour les entreprises de - 300 salariés en AURA et/ou fonds issus de la contribution conventionnelle mutualisée
 - **Pour les demandeurs d'emploi :** dispositif demandeur d'emploi (Pôle Emploi, Région...)

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



7 – LES FINANCEMENTS POSSIBLES POUR 2023

➤ **Contrat de professionnalisation*** :

- Prise en charge par OCAPIAT, pour des contrats de 6 à 12 mois :
 - Cas général : forfait de 5 000 € (+ 250 €/mois)
 - Publics prioritaires : forfait de 6 000 € (+ 333 €/mois)
 - Aide de l'état à l'embauche : 6 000 €, sous condition selon la taille de l'entreprise

➤ **Plan de développement des compétences pour les moins de 50 salariés*** :

- prise en charge par OCAPIAT :
 - 45 % des coûts pédagogiques, dans la limite de 1 200 € HT par stagiaire et par dossier
 - Salaire (plafonné à 12 € par heure)

* *Sous réserve de l'absence de changement des règles de prise en charge par OCAPIAT*

7 – LES FINANCEMENTS POSSIBLES POUR 2023

➤ Aide au titre de la Charte alimentaire, en région AURA*

- Possibilité d'aide pour les entreprises de moins de 300 salariés, n'appartenant pas à un groupe de plus de 300 salariés
- 22 % des frais de formation
- Pour les actions se terminant avant le 31 décembre 2024
- Sous réserve de disponibilité des fonds
- Pilote = OCAPAT

➤ Fonds issus de la contribution conventionnelle mutualisée* (étude d'opportunité, positionnement, évaluation et/ou frais de jury, selon la taille de l'entreprise) : 100 % des coûts réels justifiés

* Sous réserve de l'absence de changement des règles de prise en charge par OCAPAT

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA

enil
Le Réseau
des Ecoles Nationales
d'Enseignement
de la Laiterie

ANFOPEIL

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA



ANNEXES

1 – LE REFERENTIEL EMPLOI

**2 – LES REFERENTIELS D'ACTIVITE, DE COMPETENCES ET
D'EVALUATION**

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA

enil
Le Réseau
des Ecoles Nationales
de l'Industrie Laitière

ANFOPEIL

ANNEXE 1 – LE RÉFÉRENTIEL EMPLOI

Mission générale	<p>Le métier de fromager consiste en la fabrication d'un fromage à partir d'un lait de vache, chèvre, brebis ... Il réceptionne et prépare le lait pour la fabrication fromagère, assure la maturation et la coagulation du lait, moule, sale et affine le fromage. Les emplois se situent dans des entreprises artisanales ou industrielles.</p> <p>Le fromager utilise des matériels, installations et lignes plus ou moins automatisés en respectant des standards de sécurité, hygiène, qualité, environnement et des enjeux économiques.</p> <p>Il peut avoir en charge au quotidien tout ou partie des activités mais est en capacité de réaliser l'ensemble des étapes du procédé de fabrication. Il fait preuve d'une forte « sensibilité produit » et est capable d'adapter la technologie et le procédé de fabrication au comportement du lait, du gel, du caillé ou du fromage.</p>
Situation hiérarchique	<p>Il dépend d'un responsable de site ou d'exploitation, d'un responsable d'atelier ou de son adjoint, d'un chef d'équipe, d'un agent de maîtrise ...</p>
Relations fonctionnelles	<p>Chauffeurs / Ramasseur de lait Collaborateurs du même poste pour la passation des consignes Collaborateurs de l'atelier ou des ateliers voisins Personnels des services supports (maintenance, qualité, laboratoire, R&D, prévention, performance ...) Le cas échéant et de manière ponctuelle : producteurs de lait, auditeurs, techniciens suivi technique, inspecteurs services contrôle, clients ...</p>

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



CERTIFICATION
FROMAGER
Titre à finalité professionnelle



ATLA

Activités types	Réception, contrôle et préparation du lait de fromagerie Fabrication du fromage non affiné répondant aux critères pré-établis Salage et affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié Application des règles liées à la sécurité, l'hygiène et l'environnement dans la fromagerie
Variabilité de la situation professionnelle	Variabilité du poste liée à la nature et l'importance des activités de : <ul style="list-style-type: none">- Champ d'intervention et de responsabilité- Degré d'autonomie- Complexité des installations / Degré d'automatisation- Coordination / Animation de ligne- Typologie de fromages

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**

**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ANNEXE 2 - RÉFÉRENTIELS D'ACTIVITES ET DE COMPETENCES

ACTIVITES TYPES

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

BLOC DE COMPETENCES 1

Réception, contrôle et préparation du lait de fromagerie

Assurer l'approvisionnement en lait et matières premières laitières de qualité

Réaliser les opérations de préparation / standardisation des laits et traiter les co-produits

BLOC DE COMPETENCES 2

Fabrication du fromage non affiné répondant aux critères pré-établis

Assurer la coagulation du lait standardisé en gel

Egoutter et mouler le caillé pour obtenir le fromage non affiné

BLOC DE COMPETENCES 3

Salage et affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié

Saler et transférer les fromages en caves / hâloirs

Conduire l'affinage et contrôler l'évolution du fromage en cours d'affinage

BLOC DE COMPETENCES 4

Application des règles liées à la sécurité, l'hygiène et l'environnement dans la fromagerie

Appliquer les règles HSE en adoptant les comportements et pratiques pour limiter les risques de contamination, d'accidents et d'atteinte à l'environnement

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle




ANFOPEIL

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES, DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
RECEPTION, CONTROLE ET PREPARATION DU LAIT DE FROMAGERIE - Réception des laits, matières premières laitières et autres intrants - Prélèvements et contrôles de la qualité des laits, matières premières laitières et autres intrants - Préparation / standardisation des laits de fromagerie - Traitement des co-produits issus de l'activité fromagère - Conduite et surveillance des équipements de l'atelier	- Assurer l'approvisionnement en lait et matières premières laitières de qualité	La validation des compétences professionnelles des candidats a lieu au travers de : - Contrôle en cours de formation des compétences acquises (formateur et tuteur) - Elaboration d'un dossier professionnel (explicitation des pratiques et projet d'amélioration) Evaluation des compétences en situation professionnelle sur un plateau technique par un jury	L'organisation du travail permet de mettre en œuvre le programme de production prévu. Les quantités et délais sont respectés
	Organiser son travail pour réaliser le programme de réception / préparation prévu (produits, quantités ...)		Les prélèvements et contrôles sont effectués suivant les procédures. Les matières premières, en-cours et produits finis sont appréciés avec justesse
	Identifier les différents types de matières premières, en-cours et produits finis, prélever les échantillons (microbiologie et physico-chimie) dans les conditions définies, effectuer les contrôles et analyses afin d'apprécier leur état		Tous les contrôles qualité sont effectués suivant le plan défini. Les résultats des contrôles sont justes, fiables et enregistrés sur le bon support
	Enregistrer les résultats des contrôles selon les procédures établies, critiquer les résultats obtenus en fonction des standards pour valider la conformité des matières premières, en-cours et produits finis		Les différentes matières premières sont dépotées, triées et orientées de manière correcte. Aucun mélange (ou erreur de destination) n'est relevé
	Assurer les transferts, dépotages, tri, orientation des laits et matières premières laitières en fonction de leur qualité		
- Réaliser les opérations de préparation / standardisation des laits et traiter les co-produits	Calculer les quantités et volumes des différents matières laitières et intrants à mettre en œuvre pour respecter les recettes Conduire les équipements dans le respect des procédures pour écrémer, réchauffer / refroidir, pasteuriser, filtrer, bactofuger, homogénéiser, mélanger, poudrer, concentrer ...	Les calculs sont justes et permettent d'obtenir des productions conformes en quantité et qualité	
		La mise en route et l'arrêt des équipements sont réalisés suivant les procédures. Les démarrages, arrêts, changements ... sont anticipés afin d'optimiser les temps de production	

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA

enil
Le Réseau
des Ecoles Nationales
de Qualité Laitière

ANFOPEIL

<p>Surveiller les équipements de préparation des laits pour gérer les dysfonctionnements (les repérer, les diagnostiquer, intervenir ou alerter) et procéder aux activités d'entretien et de maintenance relevant de sa responsabilité en toute sécurité pour les hommes (consignation) et les produits</p>	<p>Les équipements sont surveillés. Les interventions sur des dysfonctionnements sont réalisées efficacement. Les interventions et activités d'entretien / de maintenance sont réalisées correctement en sécurité</p>
<p>Interpréter les données au cours d'une séquence de préparation des laits ou traitement des co-produits au regard des standards, repérer toutes variations de qualité et défauts produit / process pour intervenir si nécessaire</p>	<p>Tout résultat d'analyse non conforme ou d'observation de dérive donne lieu à une action rapide. L'intervention est réalisée de manière à ne pas perdre ou déclasser de produit</p>
<p>Réaliser un état des stocks pour établir un bilan matière journalier ou hebdomadaire</p>	<p>Les stocks sont évalués correctement pour établir un bilan matière juste</p>

FORMEZ AUJOURD'HUI VOS FROMAGERS DE DEMAIN


CERTIFICATION
FROMAGER
Titre à finalité professionnelle



enil
le Réseau
des Ecoles Nationales
de l'Industrie Laitière

ATLA

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
FABRICATION DU FROMAGE NON AFFINE REPENDANT AUX CRITERES PRE-ETABLIS - Coagulation du lait standardisé en gel - Egouttage du gel pour obtenir le caillé égoutté - Moulage du caillé et démoulage du fromage non affiné - Conduite et surveillance des équipements de l'atelier fromager	- Assurer la coagulation du lait standardisé en gel Préparer et contrôler les ferments en fonction des procédures pour ensemer le lait	La validation des compétences professionnelles des candidats a lieu au travers de : - Contrôle en cours de formation des compétences acquises (formateur et tuteur) - Elaboration d'un dossier professionnel (explicitation des pratiques et projet d'amélioration) - Evaluation des compétences en situation professionnelle sur un plateau technique par un jury	Les ferments nécessaires à la fabrication sont prêts pour la fabrication (quantités, qualités, délais) et contrôlés
	Ajouter les auxiliaires technologiques et suivre la maturation du lait pour atteindre les conditions d'emprésurage		Les auxiliaires technologiques sont ajoutés (quantités et qualités). La maturation est contrôlée correctement. Le lait est emprésuré dans les conditions prévues (pH, T°C)
	Ajouter l'agent coagulant, suivre la coagulation du lait pour atteindre les caractéristiques du gel souhaité au décaillage		L'agent coagulant est ajouté selon les procédures. Les temps technologiques (TP, TD) sont suivis. Les caractéristiques du gel sont correctement évaluées. Le décaillage est adapté.
	Respecter le programme de production, l'adapter si nécessaire (retard d'acidification, panne matériel ...) et organiser son travail pour limiter les pertes de temps, de matières ... lors de l'enchaînement des opérations		Le programme de production est compris et respecté. Les éventuelles modifications sont justifiées et mises en œuvre en cohérence avec les impératifs de production (quantités, délais ...). L'organisation du travail est optimale
	- Egoutter et mouler le caillé pour obtenir le fromage non affiné Conduire le travail en cuve / bassine / coagulateur pour égoutter le caillé, procéder aux différents contrôles (temps, T°C, taille / dureté / cohésion du grain ...) et enregistrer les données		Le travail en cuve est correctement réalisé, les contrôles sont faits et les résultats enregistrés. Le grain de caillé est conforme pour le moulage
	Procéder au moulage / acidification (le cas échéant pré-pressage, pressage, retournements ...) pour donner la forme finale au caillé égoutté et régler / contrôler / enregistrer les paramètres		Le caillé est moulé. L'égouttage en moule et la cinétique d'acidification sont contrôlés. Les résultats sont enregistrés et conformes

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**



**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



ATLA

Démouler les fromages et effectuer les contrôles (quantités, poids, EST, MG, pH, Ca/ESD) pour collecter les données nécessaires au suivi des fabrications et au bilan matière

Interpréter les données au cours de la fabrication au regard des standards, repérer toutes variations de qualité et défauts produit / process pour intervenir si nécessaire

Surveiller les équipements de la fromagerie pour gérer les dysfonctionnements (les repérer, les diagnostiquer, intervenir ou alerter) et procéder aux activités d'entretien et de maintenance relevant de sa responsabilité en toute sécurité pour les hommes (consignation) et les produits

Les fromages sont conformes au démoulage. Les données nécessaires au suivi des fabrications et au calcul du bilan matière sont collectées et justes

Tout résultat d'analyse non conforme ou d'observation de dérive donne lieu à une action rapide. L'intervention est réalisée de manière à ne pas perdre ou déclasser de produit

Les équipements sont surveillés. Les interventions sur des dysfonctionnements sont réalisées efficacement. Les interventions et activités d'entretien / de maintenance sont réalisées correctement en sécurité

FORMEZ AUJOURD'HUI VOS FROMAGERS DE DEMAIN


CERTIFICATION
FROMAGER
Titre à finalité professionnelle



REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>SALAGE ET AFFINAGE DU FROMAGE POUR OBTENIR LE PRODUIT SPECIFIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salage des fromages - Transfert des fromages en caves / hâloirs et conduite de l'affinage - Suivi de l'évolution du fromage en cours d'affinage - Préparation des fromages l'emballage l'expédition - Conduite et surveillance des équipements de la zone salage / affinage 	<p>- Assurer le salage et transférer les fromages en caves / hâloirs</p> <p>Contrôler le sel (granulométrie, T°C ...) ou la saumure (T°C, densité, pH, A°D ...), déterminer et régler la quantité de sel à mettre en œuvre pour le salage à sec (ou la durée de salage pour le salage en saumure) pour saler les fromages</p>	<p>La validation des compétences professionnelles des candidats a lieu au travers de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôle en cours de formation des compétences acquises (formateur et tuteur) - Elaboration d'un dossier professionnel (explicitation des pratiques et projet d'amélioration) - Evaluation des compétences en situation professionnelle sur un plateau technique par un jury 	<p>Les calculs sont justes. Les contrôles sont effectués et les résultats enregistrés. Les fromages sont salés selon les procédures (taux de sel conforme)</p>
	<p>Réaliser le cas échéant le filmage ou paraffinage des produits. Transférer les fromages en salle de ressuyage et/ou en cave d'affinage en respectant les règles d'hygiène et de sécurité (conduite chariot, manipulation gerbeur ou transpalettes électrique)</p>		<p>Les fromages sont prêts pour l'affinage. Ils sont transférés, en toute sécurité, dans le local prévu (salle, haloir ou cave)</p>
	<p>Effectuer les suivis et relevés pour contrôler les paramètres d'ambiance (T°C, hygrométrie, vitesse et renouvellement d'air ...) des caves et hâloirs et, le cas échéant, effectuer les réglages et/ou réaliser les transferts des fromages</p>		<p>Les paramètres d'ambiance des différents locaux sont contrôlés. Les réglages permettent d'atteindre les consignes. Les transferts de fromages sont justifiés et pertinents</p>
	<p>- Conduire l'affinage et contrôler l'évolution du fromage en cours d'affinage</p>		
	<p>Respecter le programme de production, l'adapter si nécessaire (panne matériel, évolution des fromages ...) et organiser son travail pour limiter les pertes de temps</p>		<p>Le programme de production est compris et respecté. Les éventuelles modifications sont justifiées et mises en œuvre en cohérence avec les impératifs de production (quantités, délais ...). L'organisation du travail est optimale</p>
	<p>Effectuer les soins en cours d'affinage : retournements, frottage, emmorage, lavage ... Le cas échéant, préparer les solutions de frottage / lavage, ferments d'affinage ... nécessaires à l'affinage</p>		<p>Les soins en cave sont réalisés conformément aux procédures. Les fromages évoluent de manière conforme</p>

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



Surveiller les qualités organoleptiques des produits (déroulement des fermentations, développement des flores, formation de la croûte ...) pour détecter les « non-conformité produit » (défaut sur les fromages) et « dysfonctionnement process » éventuels au cours de l'affinage et réagir en conséquence sur le produit et/ou sur le process

Préparer les fromages (frottage, pose mousseline, marquage ...) pour l'expédition ou l'emballage des produits et faire un état des stocks (fromage et intrants)

Surveiller les équipements des zones salage et affinage pour gérer les dysfonctionnements (les repérer, les diagnostiquer, intervenir ou alerter) et procéder aux activités d'entretien et de maintenance relevant de sa responsabilité en toute sécurité pour les hommes (consignation) et les produits

Toute observation ou détection de non-conformité ou dérive donne lieu à une action rapide. L'intervention est réalisée de manière à minimiser les conséquences (perte, déclassement ...)

Les fromages sont conformes et prêts pour l'expédition / l'emballage. Les données sont collectées afin d'établir un état des stocks juste

Les équipements sont surveillés. Les interventions sur des dysfonctionnements sont réalisées efficacement. Les interventions et activités d'entretien / de maintenance sont réalisées correctement en sécurité

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



 ANFOPEIL
Le Réseau
des Ecoles Nationales
de Qualité Laitière

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>APPLICATION DES REGLES LIEES A LA SECURITE, L'HYGIENE ET L'ENVIRONNEMENT DANS LA FROMAGERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des instructions, procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans la fromagerie - Vérification des équipements et zones de travail par rapport aux standards d'hygiène et de sécurité et réalisation des opérations de mise en conformité sanitaire avant fabrication - Surveillance des points critiques et points de vigilance et vérification de leur bonne maîtrise 	<p>- Appliquer les règles HSE en adoptant les comportements et pratiques pour limiter les risques de contamination, d'accidents et d'atteinte à l'environnement</p>	<p>La validation des compétences professionnelles des candidats a lieu au travers de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôle en cours de formation des compétences acquises (formateur et tuteur) - Elaboration d'un dossier professionnel (explicitation des pratiques et projet d'amélioration) - Evaluation des compétences en situation professionnelle sur un plateau technique par un jury 	<p>Les procédures et consignes en matière de prévention d'accident sont appliquées systématiquement. Aucune mise en danger n'est observée en production, lors des déplacements ou transferts, lors des nettoyages ...</p>
	<p>Respecter les procédures et consignes en matière de sécurité dans l'entreprise et au poste de travail (poste rangé, comportement adapté, EPI portés et EPC utilisés, rampe d'escalier tenue, fiches de sécurité connues, sauveteur secouriste du travail connu, bonnes pratiques gestes et postures appliquées ...) pour prévenir les accidents</p>		<p>Les situations à risque sont signalées auprès de différents acteurs pour une prise en compte effective</p>
	<p>Identifier et signaler aux personnes référentes les situations à risque pour lui-même, les autres, le produit, le matériel, l'environnement ... (propreté, fuites de liquide sur circuit ou pertes de produit, présence corps étrangers potentiels ...) pour une prise en compte effective du risque</p>		<p>Les actions et comportements sont conformes aux règles d'hygiène et standards en vigueur dans l'entreprise. Aucune source potentielle de contamination n'est observée</p>
	<p>Appliquer les règles d'hygiène et Programme de Prérequis de l'entreprise (PrP : tenue portée, bonne hygiène corporelle, mains propres, absence de bijoux ...) pour éviter tout risque de contamination</p>		<p>Points critiques sous contrôle de manière systématique et continue (filtration, pasteurisation du lait ...). La sécurité des produits est garantie</p>
	<p>Surveiller les points critiques du poste (CCP et PrP opérationnels) et mener les actions correctives en cas de dérive pour garantir la sécurité sanitaire des produits</p>		<p>Les procédures de nettoyage et de désinfection sont respectées. Aucune contamination de produit pour cause d'équipement sale n'est relevée. Aucune mise en danger n'est observée</p>
<p>Mettre en œuvre les procédures de nettoyage et de désinfection pour maintenir les équipements propres et éviter les contaminations (démontage pièces, dosages de solutions, respect des paramètres TACT, surveillance des phases NEP ...)</p>			

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**


**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage des équipements et zones de travail, en référence aux consignes, instructions et procédures et validation de l'efficacité du nettoyage et/ou du rinçage - Respect du tri sélectif et réduction des consommations de ressources durant les opérations de nettoyage 	<p>Procéder au contrôle de nettoyage (tests pH, inspections visuelles après démontage ...) pour détecter tout problème et mettre en place des actions correctrices.</p> <p>Minimiser la production de déchets et rejets (tri sélectif, eaux blanches, solutions perdues ...) et la consommation des ressources (eau, énergies ...) pour limiter les impacts environnementaux</p> <p>Repérer les risques pour l'environnement pour intervenir, le cas échéant, en fonction des procédures.</p>		<p>Tout nettoyage insuffisant est détecté. Des actions correctrices sont systématiquement mises en place en cas de problème.</p> <p>Les déchets sont triés correctement (emballage, matière organique, carton, palettes ...). La quantité de rejet est minimisée. Pas de gaspillage ou de mauvaises pratiques observés (démarrage des installations trop précoce, fuite d'eau, équipement fonctionnant « à vide » ...)</p> <p>Les risques pour l'environnement sont repérés et expliqués. Les procédures d'intervention sont connues et appliquées (en cas de fuite de liquide au sol ou de rejet)</p>
--	---	--	--