

TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE FROMAGER

(MAJ 2026)



THEMES ABORDES

- 1 – POURQUOI CETTE CERTIFICATION ?**
- 2 – A QUI S'ADRESSERA CETTE CERTIFICATION ?**
- 3 – QUEL METIER ?**
- 4 – QUELLES COMPETENCES VISEES ?**
- 5 – QUELLE ORGANISATION PEDAGOGIQUE ?**
- 6 – QUEL FINANCEMENT POSSIBLE ?**
- 7 – CONTACTS**
- 8 – QUESTION DIVERSES**

Animation :

1 – POURQUOI CETTE CERTIFICATION ?

➤ Dans un contexte :

- **de profonde mutation de la Transformation laitière** (réforme de la PAC, numérisation, modification des habitudes de consommation...), **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 formation 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 « fabriquant »)

➤ **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**

2 – A QUI S'ADRESSE CETTE CERTIFICATION ?

- **Aux apprenants**, dans le cadre de leur poursuite d'études ,
- **Aux nouveaux embauchés d'une entreprise fromagère**
- **Aux salariés déjà en poste**, afin de reconnaître, adapter ou développer leurs compétences
- **Aux demandeurs d'emploi**, en reconversion professionnelle

3 – QUEL METIER ?

Mission générale

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**.

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.

4 – QUELLES COMPETENCES VISEES ?

- **Certification de niveau 4** (équivalent niveau BAC)
- **3 blocs de compétences :**

bloc	Activités Types	Compétences professionnelles
BC 1	Contrôler et préparer les laits réceptionnés	Assurer l'approvisionnement en lait et matières premières laitières
		Réaliser les opérations de préparation / standardisation des laits et traiter les co-produits
		Entretenir son poste de travail et ses équipements
BC 2	Transformer les laits en fromage non affiné	Assurer la coagulation du lait standardisé en gel
		Egoutter et mouler le caillé pour obtenir le fromage non affiné
BC 3	Saler et affiner le 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

5 – QUELLE ORGANISATION PEDAGOGIQUE ?

- **Alternance OU Formation continue**
- **Individualisation** du parcours après un positionnement initial
 - Personnalisation de la durée de formation
 - Personnalisation du rythme de la formation
 - Personnalisation des modalités de formation
- **Modalités de formation** : pour appréhender les principes de fromagerie et comprendre leur application dans les différentes technologies ou organisations de la production, 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)

5 – QUELLE ORGANISATION PEDAGOGIQUE ?

➤ Dispositif d'évaluation :

- Un livret professionnel pour suivre la progression tout au long de la formation
- 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 plateau technique pédagogique habilité

5 – QUELLE ORGANISATION PEDAGOGIQUE ?

➤ Les Situations Professionnelles Significatives (SPS)

- Situations professionnelles représentatives d'un métier, qui nécessitent la mobilisation de compétences professionnelles pour leur réalisation
- **9 SPS** identifiées pour les 3 blocs de compétences
- Pour se présenter au titre, le candidat doit avoir vécu l'ensemble des SPS, **en entreprise ou en centre de formation, et portant sur différentes technologies fromagères** (au moins 2 définies au niveau national (Pâte molle et pâte pressée) et une 3^{ème} définie régionalement)
- Chaque SPS vécue, **attestée par le tuteur ou le formateur**, fait l'objet d'une analyse lors de l'entretien d'explicitation

6 – QUELS FINANCEMENTS POSSIBLES ?

Pour les étudiants en formation initiale :

- contrat d'apprentissage

Pour les nouveaux salariés embauchés :

- contrat de professionnalisation

Pour les salariés déjà en poste :

- CPF et/ou plan de développement des compétences de l'entreprise et/ou fonds issus de la contribution conventionnelle mutualisée

6 – QUELS FINANCEMENTS POSSIBLES ?

➤ **Contrat d'apprentissage :**

- Prise en charge par OCAPIAT des frais de formation
- Aide de l'état à l'embauche d'un apprenti : 5 000 €, pour les entreprises de moins de 250 salariés*.
- Prise en charge de la fonction tutorale : 230 € /mois pendant 6 mois

➤ **Contrat de professionnalisation :**

- Prise en charge par OCAPIAT, pour des contrats de 6 à 12 mois :
 - Cas général : forfait de 5 000 €
 - Publics prioritaires : forfait de 6 000 €
- Prise en charge de la fonction tutorale : 230 € /mois pendant 6 mois

* En fonction du projet de loi de finance 2026 voté, les aides à l'embauche d'apprentis pourront évoluer

6 – QUELS FINANCEMENTS POSSIBLES ?

➤ **Pour toutes les entreprises :**

- Le Compte Personnel de Formation
- Par le fonds conventionnel mutualisé du secteur alimentaire :
 - 2 000 € par candidat
 - 1 600 € d'abondement au CPF par candidat
 - Fonction tutorale : 230 € / mois pendant 3 mois

➤ **Pour les entreprises de moins de 50 salariés :**

- Par le plan de développement des compétences
 - Dispositif parcours certifiant :
 - Prise en charge de 100 % des coûts pédagogiques justifiés
 - Prise en charge des salaires de 12 € /heure
 - Prise en charge de l'étude d'opportunité et des frais de positionnement et de jury

→ A terme, la période de reconversion sera accessible pour financer les projets de TFP Fromager

7 – CONTACTS

➤ Organismes de formation habilités

ENILV Aurillac (15)

Contact : helene.albouy@educagri.fr

ENILV La Roche sur Foron (74)

Contact : sandrine.gelloz@educagri.fr

ENILBIO Poligny (39)

Contact : isabelle.frimout@educagri.fr

ENILIA Surgères (17)

Contact : emmanuel.audebert@educagri.fr

ENIL St Lô-There (50)

Contact : anne-marie.le-besque@educagri.fr

ANFOPEIL

Contact : thierry.michelet@anfopeil-enil.fr

8 – QUESTION DIVERSES

