

Le fromager

Définition :

Responsable des différentes étapes de la fabrication de fromages, il peut également en faire directement le commerce dans une boutique.

• Compétences :

Avoir une bonne résistance physique
Connaître les différentes phases de fabrication
Avoir de bonnes connaissances en hygiène

• Activités :

Certains fromagers combinent 3 métiers à la fois : l'élevage, la production fromagère et la commercialisation. Pour ce qui est de la production fromagère, le fromager écrème le lait frais, le chauffe, le fait cailler, le sale, le met en moule et le retourne régulièrement pour que la croûte se fasse. En phase d'affinage, il s'occupe du transport des produits jusqu'aux caves. Il gère également les commandes et réalise les emballages.

• Qualités

Etre minutieux et appliqué
Avoir de bonnes dispositions sensitives (toucher, observation, goût, etc.)

• Formation :

CAPA, BPA, BEPA, bac pro, etc.

Après un BTSA Industries Agro-Alimentaires Option Industries Laitières ou un DUT Techniques de Commercialisation Spécialité Agro-Alimentaire, il est possible de réaliser un Certificat de Spécialisation «RESPONSABLE DE FROMAGERIE EN FABRICATION TRADITIONNELLE».

Celui-ci offre des débouchés en tant que responsable fromager, chef d'équipe, chef de fabrication ... en fonction de la taille de l'entreprise

• Salaire :

Environ 1 700 €

Comment évoluer ?

Avec de l'expérience, il peut s'installer à son compte. Il doit alors posséder quelques notions de comptabilité pour bien gérer son activité : calcul des prix de vente, de l'amortissement du matériel...

Ce métier est accessible aux femmes et aux hommes

• Environnement :

Entreprise artisanale, coopérative, grand groupe alimentaire.