



FROMAGER(E)

NATURE DU TRAVAIL

Le fromager intervient à tous les stades de fabrication du fromage :

Au début, le technicien remplit les cuves de lait en y ajoutant de la présure et des ferments qui permet ensuite de faire **du lait caillé ou coagulé**.

Viens ensuite, l'état de **transformation du produit** avec des appareils de contrôle.

Le produit sera ensuite tranché, égoutté et mis dans les moules.

Enfin, il sera pressé pour être démoulé, salé et mis à sécher. C'est à ce moment que l'opération d'**affinage** commence.

Tout ceci, sera envoyé dans une **fromagerie artisanale** pour assurer toutes ces opérations et manipulations d'affinage.

Il sera **emballé, stocké** puis **livré** dans un marché ou grande surface.

COMPETENCES REQUISES

Le fromager se doit d'avoir des **qualités sensibles** comme le toucher, le goût. Il doit pouvoir **supporter l'humidité** et être habitué à **avoir des horaires décalés** et travailler durant le week-end.

LIEUX D'EXERCICE

Le fromager peut exercer son métier soit en **grande surface** soit dans un **commerce spécialisé**.

STATUTS

Il peut être **commerçant, salarié** ou **à son compte** selon son niveau d'études et de moyens financiers.

CARRIERE

Le technicien fromager peut évoluer en fonction de la taille de l'entreprise vers un poste de **chef de fabrication** ou d'équipe.

Avec de l'expérience il peut s'installer à son compte comme **artisan fabricant** ou **vendeur de fromages**.

SALAIRE

Le salaire moyen d'un ouvrier débutant s'élève à **1467€ brut/mois** soit, l'équivalent du SMIC.

ACCES AU METIER

Pour accéder à ce métier différents niveaux de qualifications sont possibles :

- **Bac pro** Bio-Industrie de transformation/ Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires/Commerce/Pilote de ligne de production.



FROMAGER(E)

- **CAP** Conducteur d'Installation de Production
- **BTSA** Sciences et technologies des aliments
- **DUT** Génie biologique option industrie alimentaire et biologique

LIENS UTILES

www.DevenirFromager.com : Tout savoir sur les formations, les outils, les conseils pour devenir crémier-fromager.

<http://www.produits-laitiers.com/article/devenir-fromager-mode-d-emploi> : Le point sur les formations existantes pour être fromager.

www.metiersducommerce.fr: Site sur les métiers du commerce de proximité

