


1. Missions

- Réceptionner et préparer le lait destiné à la fabrication des fromages.
- Fabriquer les fromages selon le planning de production et dans le respect des règles QHSE.
- Saler et affiner les fromages pour obtenir le produit final attendu.
- Contrôler la qualité et les quantités des matières premières et des produits fabriqués.
- Renseigner les documents de production pour assurer la traçabilité.
- Manipuler les matières et produits en respectant les règles de sécurité et d'ergonomie.
- Entretien du matériel et l'espace de travail selon les normes d'hygiène et de sécurité.

2. Formations

- Il existe plusieurs formations qui permettent de devenir fromager :
 - Une certification de niveau 3 (CAP/BEP) ou de niveau 4 (Bac Pro, BP).
 - Un CQP Pilote d'installation automatisée dans la Transformation laitière.
 - Un Titre à finalité professionnelle Fromager.

3. Débouchés

- Un fromager peut évoluer vers des postes de chef d'atelier de fabrication, responsable de production en fromagerie, affineur spécialisé, technicien qualité ou créer / reprendre sa propre fromagerie. 

4. Les + à avoir

- Être à l'aise avec le travail physique.
- Faire preuve d'autonomie et de prise d'initiative.
- Savoir travailler en équipe.
- Être réactif et adaptable.
- Respecter les règles d'hygiène et de qualité.
- Avoir de bonnes capacités manuelles.

[Clique ici pour en savoir plus sur ce métier !](#)

