

Industrie Agro-alimentaire, Alimentation spécialité

Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir

RNCP16249 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221p, 221, 210
Code(s) ROME	H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université de Franche-Comté - Besançon

<http://www.univ-fcomte.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Doté d'une solide connaissance des technologies fromagères, élaborées notamment au lait cru, le titulaire de diplôme de « Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir » connaît les fondements des productions dites de terroir et des réglementations en vigueur en matière de signes officiels de qualité. Il a préparé son diplôme dans un environnement universitaire étroitement associé aux Ecoles Nationales d'Industrie Laitière de Franche-Comté (Mamirolle et Poligny) et aux professionnels du secteur de la fromagerie.

Le responsable d'un atelier de productions fromagères de terroir est principalement un « maître fromager » qui maîtrise et dirige la production de l'atelier. Il peut aussi être un éleveur laitier qui assure une transformation fermière de sa production ou un agriculteur administrateur d'une coopérative de fromagerie.

En tant que, « maître fromager », le titulaire du diplôme peut être, Fromager, cadre dirigeant de l'atelier, Fromager en second de l'atelier, Fromager responsable de production dans l'atelier et réalise les activités suivantes :

Il pilote un ou plusieurs procédés de fabrication sur ses aspects technologiques et logistiques ;

Il organise la production en définissant ses exigences sur les matières premières et les intrants ;

Il réalise un certain nombre de tâches administratives voire commerciales ;

Il met en œuvre des procédures relatives à l'hygiène et à la qualité sanitaire et organoleptique du fromage ;

Il organise et contrôle le travail des personnels de l'atelier. Il effectue des contrôles et il diagnostique les anomalies de fabrication et met en œuvre les actions correctives nécessaires

Pour réaliser ces activités il mobilise une connaissance pratique et experte des technologies de transformation fromagères et des équipements utilisés ; il maîtrise les réglementations sanitaires et les cahiers des charges des productions de terroir (AOP, IGP) et veille au respect des usages « locaux, loyaux et constants » dans la chaîne de production, depuis les élevages jusqu'à l'affinage des fromages.

En tant qu'éleveur, le titulaire du diplôme, outre la conduite de son troupeau et de son exploitation réalise les activités suivantes :

Il transforme et vend à la ferme sa production de fromages ou ;

Il participe activement à l'administration de l'atelier coopératif notamment en matière de raisonnement de choix

d'investissement, de recrutement du personnel, de relation avec les associés coopérateur ;
 Il gère et raisonne ses choix en matière de ressources humaines et d'équipements ;
 Il transmet les connaissances et communique les informations aux associés et aux personnels de l'atelier.
 Pour réaliser ces activités, il mobilise une connaissance pratique des technologies de transformation fromagères et des équipements utilisés ; il maîtrise les réglementations sanitaires et les cahiers des charges des productions de terroir (AOP, IGP) et veille au respect des usages « locaux, loyaux et constants » dans la chaîne de production, depuis les élevages jusqu'à l'affinage des fromages. Il sait communiquer.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées:

- Il sait produire et organiser le travail de production d'un fromage de terroir. Il maîtrise le savoir-faire technologique et dispose d'un savoir-faire pratique des équipements qui lui permettent de transformer du lait en fromages ;
- Il est capable de diriger la production et donc de l'expliquer et d'organiser le travail de ses collaborateurs. Son apprentissage, ses stages et son projet tuteuré en Licence Professionnelle l'ont formé à cette disposition ;
- Il est capable de mesurer ses coûts de fabrication et de les optimiser ;
- Il sait anticiper sur les accidents de fabrication, redresser les fabrications et mettre en œuvre des actions correctives pour s'adapter en temps réels à la variabilité journalière d'une matière première fragile ;
- Il maîtrise le cahier des charges de labellisation du ou des fromages qu'il produit, il est capable d'en assurer la mise œuvre ;
- Il sait décrire et expliquer la typicité de ses productions et du terroir où elles sont conçues ;
- Il est capable de gérer son atelier et d'analyser la filière économique fromagère dans laquelle il travaille.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Agro-alimentaire - Industrie laitière

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- - Fromager responsable de fabrication en fromagerie
- - Fromager responsable de fabrication dans une exploitation agricole ou un atelier artisanal
- - Fromager responsable de fabrication dans une PME de l'industrie laitière ;
- - Conseiller technique et formateur en technologie fromagère
- - Agriculteur, éleveur fromager fermier ;
- - Agriculteur, dirigeant de coopérative laitière ;
- - Technicien et responsable en caves d'affinage ;
- - Technico-commercial spécialisé dans les fromages de terroir.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 853 €
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)

Projets de recrutement (BMO 2026)	10 425
Jugés difficiles à recruter	41 %
Emplois saisonniers	11 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

IDEM

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Sites de l'UFR SLHS Sciences du Langage de l'Homme et de la Société : <http://slhs.univ-fcomte.fr/>

ISBA (<http://www.enil.fr> <http://www.enil.fr/formations/licences-pro/responsable-atelier-productions-fromageres-terroir.html/>)

Université de Franche-Comté

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/16249/>