

option Responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle

RNCP2282 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	A1412
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	23/06/2020

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'agriculture

<http://www.agriculture.gouv.fr>

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- Activités visées :

Le titulaire du certificat de spécialisation option Responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle est capable de réaliser les activités suivantes :

- Il prend les décisions nécessaires au fonctionnement de l'atelier traditionnel.
- Il coordonne et met en œuvre les différentes activités d'approvisionnement, de fabrication, d'affinage et de commercialisation des produits de l'atelier traditionnel.
- Il peut coordonner et animer une équipe.
- Il assure une fonction de conseil auprès de sa direction, après appréciation des potentialités de l'atelier traditionnel, afin de participer à la définition des choix stratégiques du développement de l'atelier traditionnel.
- Il utilise les équipements et matériels nécessaires à la collecte, la fabrication et l'affinage. Il s'assure du bon fonctionnement de l'ensemble des installations.
- Il réalise une ou plusieurs de ces activités, soit successivement, soit simultanément.
- Il coordonne et anime une équipe d'opérateurs

COMPÉTENCES ATTESTÉES

UCP1 : Gérer seul ou avec des collaborateurs un atelier de transformation fromagère traditionnelle sur les plans économiques, humain et commercial

UCP2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'un atelier de transformation fromagère traditionnelle dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

UCP3 : Maîtriser tous les aspects qualité en transformation fromagère traditionnelle

UCP4 : Assurer la maîtrise des installations d'un atelier de transformation "fromagerie traditionnelle" dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité

Blocs de compétences

RNCP2282BC01 — UCP1 : Gérer seul ou avec des collaborateurs un atelier de transformation fromagère traditionnelle sur les plans économiques, humain et commercial

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- assurer la gestion de la production de l'atelier en utilisant les outils adaptés
- animer une équipe d'opérateurs
- organiser l'activité commerciale du site de production
- adapter les activités de l'atelier aux évolutions de la filière

RNCP2282BC02 — UCP2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'un atelier de transformation fromagère traditionnelle dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- préparer le lait de fabrication et les auxiliaires technologiques
- maîtriser les différentes étapes du processus de fabrication (moulage, démoulage, salage...)
- maîtriser les différentes étapes de l'affinage des produits

RNCP2282BC03 — UCP3 : Maîtriser tous les aspects qualité en transformation fromagère traditionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- appliquer des actions correctives concernant la qualité du produit
- animer l'équipe de travail pour l'obtention de produits de qualité optimale dans le respect des procédures préétablies

RNCP2282BC04 — UCP4 : Assurer la maîtrise des installations d'un atelier de transformation "fromagerie traditionnelle" dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 4 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Ce bloc vise à :

- maîtriser la conduite des installations nécessaires au processus de fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- assurer la maintenance des installations
- mettre en oeuvre un plan de nettoyage et de désinfection adapté aux installations
- gérer les effluents issus de l'activité de fromagerie traditionnelle dans le respect des règles environnementales
- proposer à sa hiérarchie des solutions adaptées en matière d'équipements

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Secteur d'activités :
- Atelier fromager traditionnel.

- Entreprise fromagère.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Types d'emplois accessibles :
Fromager.

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, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 049 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) 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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	42 257
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	37 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé paritairement : – de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ;
– de professionnels du secteur d'activité concerné par le titre, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	23/06/2020
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français : chlorofil.fr
<http://www.chlorofil.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2282/>