

Fromager

RNCP41363 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21524
Code(s) ROME	A1412
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	24/09/2025
Date d'échéance	24/09/2030

Certificateur(s)

ASS TRANSFORMATION LAITIERE FRANCAISE · SIRET : 39399514700021

Partenaires habilités

9 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 9 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
CFA DE L'ENILEA DE MAMIROLLE-POLIGNY	193908126 00058	Former et organiser l'évaluation
CFPPA	195000609 00022	Former et organiser l'évaluation
CFPPA DE L'ENILEA DE MAMIROLLE-POLIGNY	193908126 00041	Former et organiser l'évaluation
CTRE FORMATION APPRENTIS	195000609 00030	Former et organiser l'évaluation
ENIL LYCEE AGRICOLE	191500370 00017	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE POLIGNY	193908126 00017	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE LA-ROCHE-SUR-FORON	197409279 00019	Former et organiser l'évaluation
LYCEE PROFESSIONNEL AGRICOLE ENSMIC	191703933 00017	Former et organiser l'évaluation
RESEAU DES ENIL - ANFOPEIL	778413161 00010	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le fromager, à distinguer du crémier-fromager chargé de la vente du fromage, fabrique des fromages à partir des matières premières laitières : lait, lait écrémé, crème, etc. Il intervient sur l'ensemble des étapes de transformation des laits en fromage, depuis la réception du lait jusqu'à son conditionnement, en passant par la fabrication et

l'affinage.

ACTIVITÉS VISÉES

- Approvisionnement en laits et matières premières laitières
- Préparation des laits réceptionnés et des matières premières
- Entretien de son poste et des équipements
- Coagulation du lait standardisé en gel
- Égouttage et moulage du caillé
- Salage et transfert des fromages en caves
- Conduite de l'affinage et contrôle de l'évolution du fromage

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Réaliser les contrôles qualité des échantillons de laits prélevés, en s'appuyant sur les procédures en vigueur et les standards de qualité, afin de garantir la qualité et la conformité du produit.
- Assurer le tri et l'orientation des laits réceptionnés et des matières premières laitières, en fonction de leur typologie et de leur qualité, afin de garantir leur disponibilité pour la continuité du process de transformation.
- Calculer les quantités et volumes des différents matières et intrants à mettre en œuvre, selon les recettes, pour respecter les programmes de fabrication (volume, type de produit et qualité).
- Conduire les équipements d'écémage et de traitement thermique, selon les procédures en vigueur et les règles de sécurité, afin de réaliser les opérations unitaires (écémage et traitement thermique) de la préparation des laits.
- Repérer toutes variations de qualité ou d'éventuels défauts produits ou perte de maîtrise, en s'appuyant sur les données recueillies au cours d'une séquence de préparation des laits ou traitement des co-produits, afin d'intervenir en conséquence.
- Vérifier la cohérence du bilan matière, en s'appuyant sur les quantités d'entrées (lait, crème, etc.) et de sorties (fromage, lactosérum, etc.), afin d'identifier et expliquer les éventuelles pertes.
- Surveiller les équipements de préparation des laits, de fabrication et des zones salage et affinage afin de gérer les dysfonctionnements et procéder aux activités d'entretien et de maintenance préventive relevant de sa responsabilité, en garantissant sa sécurité, celle d'autrui et la sûreté des produits.
- Réaliser le rangement, le nettoyage et la désinfection des équipements, selon les procédures et règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démontage circuits, dosages de solutions, surveillance des phases NEP, nettoyage manuel, moussage, etc.), afin de les maintenir propres et d'éviter les contaminations.
- Maîtriser la production de déchets et rejets (tri sélectif, eaux blanches, solutions perdues, etc.) et la consommation des ressources (eau, énergies, etc.), en appliquant les consignes et procédures de l'entreprise en matière de préservation de l'environnement, afin de limiter l'impact des activités de la fromagerie.
- Intégrer les ferments, l'agent coagulant, et autres auxiliaires technologiques (chlorure de calcium, etc.) au lait, selon les procédures en vigueur et le programme de production préétabli, afin de garantir les caractéristiques du gel souhaitées au décaillage.
- Vérifier la coagulation du lait en gel, en contrôlant sa texture, afin de déterminer si le gel est prêt à être découpé.
- Trancher le gel, à l'aide d'un outil adapté, afin de séparer le lactosérum du caillé.
- Procéder au moulage du caillé, en sélectionnant le type de moulage adapté (à la louche, par répartition, par dosage, etc.), afin de mettre la quantité souhaitée de caillé par moule.
- Procéder à l'égouttage du caillé, en sélectionnant la technique adaptée (pré-pressage, pressage, découpage, retournement, etc.), afin de garantir la bonne évolution du caillé (extrait sec et acidité).
- Démouler le fromage non affiné, selon les procédures et règles d'hygiène en vigueur, afin d'effectuer les contrôles adéquats (quantité, poids, EST, MG, pH, Ca/ESD) et collecter les données nécessaires au suivi des fabrications et au bilan matière.
- Procéder au salage du fromage, en sélectionnant la méthode la plus adaptée (salage à sec ou par immersion), afin de garantir l'aspect final et le goût attendus du fromage.
- Transférer les fromages en cave d'affinage ou hâloir, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité (conduite chariot, manipulation gerbeur ou transpalettes électriques, etc.) et en réalisant, le cas échéant, le filmage ou paraffinage des produits, afin d'enclencher le processus d'affinage du fromage.
- Contrôler les paramètres d'ambiance des caves et hâloirs (T°, hygrométrie, vitesse et renouvellement d'air, etc.), selon les procédures en vigueur, afin de garantir le respect des consignes d'affinage et de procéder aux ajustements ou transferts de fromages si nécessaire.
- Effectuer les soins en cours d'affinage (retournement, frottage, emmorgeage, lavage, etc.), selon le programme d'affinage préétabli et les règles d'hygiène en vigueur, afin de garantir la bonne évolution du fromage.

- Surveiller les qualités organoleptiques des produits (déroulement des fermentations, développement des flores, formation de la croûte, etc.), à l'aide des outils adéquats et selon les procédures en vigueur, afin de détecter les non-conformités produits (défaut sur les fromages) et dysfonctionnements process éventuels et agir en conséquence.
- Préparer les fromages (frottage, marquage, etc.), selon les procédures et règles d'hygiène en vigueur, afin de garantir leur conformité pour leur emballage et expédition.

Blocs de compétences

RNCP41363BC01 — Contrôler et préparer les laits réceptionnés

LISTE DE COMPÉTENCES

- Réaliser les contrôles qualité des échantillons de laits prélevés, en s'appuyant sur les procédures en vigueur et les standards de qualité, afin de garantir la qualité et la conformité du produit.
- Assurer le tri et l'orientation des laits réceptionnés et des matières premières laitières, en fonction de leur typologie et de leur qualité, afin de garantir leur disponibilité pour la continuité du process de transformation.
- Calculer les quantités et volumes des différents matières et intrants à mettre en œuvre, selon les recettes, pour respecter les programmes de fabrication (volume, type de produit et qualité).
- Conduire les équipements d'écémage et de traitement thermique, selon les procédures en vigueur et les règles de sécurité, afin de réaliser les opérations unitaires (écémage et traitement thermique) de la préparation des laits.
- Repérer toutes variations de qualité ou d'éventuels défauts produits ou perte de maîtrise, en s'appuyant sur les données recueillies au cours d'une séquence de préparation des laits ou traitement des co-produits, afin d'intervenir en conséquence.
- Vérifier la cohérence du bilan matière, en s'appuyant sur les quantités d'entrées (lait, crème, etc.) et de sorties (fromage, lactosérum, etc.), afin d'identifier et expliquer les éventuelles pertes.
- Surveiller les équipements de préparation des laits, de fabrication et des zones salage et affinage afin de gérer les dysfonctionnements et procéder aux activités d'entretien et de maintenance préventive relevant de sa responsabilité, en garantissant sa sécurité, celle d'autrui et la sûreté des produits.
- Réaliser le rangement, le nettoyage et la désinfection des équipements, selon les procédures et règles d'hygiène et sécurité en vigueur (démontage circuits, dosages de solutions, surveillance des phases NEP, nettoyage manuel, moussage, etc.), afin de les maintenir propres et d'éviter les contaminations.
- Maîtriser la production de déchets et rejets (tri sélectif, eaux blanches, solutions perdues, etc.) et la consommation des ressources (eau, énergies, etc.), en appliquant les consignes et procédures de l'entreprise en matière de préservation de l'environnement, afin de limiter l'impact des activités de la fromagerie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un dossier professionnel soutenu à l'oral, présentant des Situations Professionnelles Significatives

Le dossier professionnel permet d'évaluer l'ensemble des compétences de ce bloc et porte sur la présentation d'une ou plusieurs Situations Professionnelles Significatives (SPS). Les SPS sont des situations représentatives de la compétence d'un professionnel confirmé exerçant l'emploi, qui doivent en l'espèce permettre d'évaluer le candidat sur les compétences relatives à l'approvisionnement en laits et matières premières laitières, la préparation des laits réceptionnés et des matières premières, et l'entretien de son poste et des équipements.

Un entretien d'explicitation de pratiques professionnelles

L'entretien d'explicitation des pratiques professionnelles permet d'évaluer l'ensemble des compétences de ce bloc. Il permet d'évaluer de manière approfondie les capacités du candidat à réaliser une activité, comprendre et raisonner ses actions et s'adapter à différents contextes pour transposer ses compétences relatives à l'approvisionnement en laits et matières premières laitières, la préparation des laits réceptionnés et des matières premières, et l'entretien de son poste et des équipements.

RNCP41363BC02 — Transformer les laits en fromage non affiné

LISTE DE COMPÉTENCES

- Intégrer les ferments, l'agent coagulant, et autres auxiliaires technologiques (chlorure de calcium, etc.) au lait, selon les procédures en vigueur et le programme de production préétabli, afin de garantir les caractéristiques du gel souhaitées au décaillage.
- Vérifier la coagulation du lait en gel, en contrôlant sa texture, afin de déterminer si le gel est prêt à être découpé.
- Trancher le gel, à l'aide d'un outil adapté, afin de séparer le lactosérum du caillé.
- Procéder au moulage du caillé, en sélectionnant le type de moulage adapté (à la louche, par répartition, par

dosage, etc.), afin de mettre la quantité souhaitée de caillé par moule.

- Procéder à l'égouttage du caillé, en sélectionnant la technique adaptée (pré-pressage, pressage, découpage, retournement, etc.), afin de garantir la bonne évolution du caillé (extrait sec et acidité).
- Démouler le fromage non affiné, selon les procédures et règles d'hygiène en vigueur, afin d'effectuer les contrôles adéquats (quantité, poids, EST, MG, pH, Ca/ESD) et collecter les données nécessaires au suivi des fabrications et au bilan matière.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un dossier professionnel soutenu à l'oral, présentant des Situations Professionnelles Significatives

Le dossier professionnel permet d'évaluer l'ensemble des compétences de ce bloc et porte sur la présentation d'une ou plusieurs Situations Professionnelles Significatives (SPS). Les SPS sont des situations représentatives de la compétence d'un professionnel confirmé exerçant l'emploi, qui doivent en l'espèce permettre d'évaluer le candidat sur les compétences relatives à la coagulation du lait standardisé en gel, et à l'égouttage et au moulage du caillé.

Une mise en situation professionnelle reconstituée

La mise en situation professionnelle reconstituée permet d'évaluer l'ensemble des compétences de ce bloc. Le candidat est observé par le jury (à l'appui d'une grille d'observation) en train de réaliser les premières étapes de fabrication du fromage de son choix. Le candidat est ainsi évalué sur l'intégration de ferments, agents coagulants et autres auxiliaires techniques, l'évaluation du gel et son découpage, le moulage et l'égouttage du caillé, le démoulage du fromage non affiné.

RNCP41363BC03 — Saler et affiner le fromage pour obtenir le produit spécifié

LISTE DE COMPÉTENCES

- Procéder au salage du fromage, en sélectionnant la méthode la plus adaptée (salage à sec ou par immersion), afin de garantir l'aspect final et le goût attendus du fromage.
- Transférer les fromages en cave d'affinage ou hâloir, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité (conduite chariot, manipulation gerbeur ou transpalettes électriques, etc.) et en réalisant, le cas échéant, le filmage ou paraffinage des produits, afin d'enclencher le processus d'affinage du fromage.
- Contrôler les paramètres d'ambiance des caves et hâloirs (T°, hygrométrie, vitesse et renouvellement d'air, etc.), selon les procédures en vigueur, afin de garantir le respect des consignes d'affinage et de procéder aux ajustements ou transferts de fromages si nécessaire.
- Effectuer les soins en cours d'affinage (retournement, frottage, emmorage, lavage, etc.), selon le programme d'affinage préétabli et les règles d'hygiène en vigueur, afin de garantir la bonne évolution du fromage.
- Surveiller les qualités organoleptiques des produits (déroulement des fermentations, développement des flores, formation de la croûte, etc.), à l'aide des outils adéquats et selon les procédures en vigueur, afin de détecter les non-conformités produits (défaut sur les fromages) et dysfonctionnements process éventuels et agir en conséquence.
- Préparer les fromages (frottage, marquage, etc.), selon les procédures et règles d'hygiène en vigueur, afin de garantir leur conformité pour leur emballage et expédition.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un dossier professionnel soutenu à l'oral, présentant des Situations Professionnelles Significatives

Le dossier professionnel permet d'évaluer l'ensemble des compétences de ce bloc et porte sur la présentation d'une ou plusieurs Situations Professionnelles Significatives (SPS). Les SPS sont des situations représentatives de la compétence d'un professionnel confirmé exerçant l'emploi, qui doivent en l'espèce permettre d'évaluer le candidat sur les compétences relatives au salage et au transfert des fromages en caves, à la conduite de l'affinage et au contrôle de l'évolution du fromage.

Un entretien d'explicitation de pratiques professionnelles

L'entretien d'explicitation des pratiques professionnelles permet d'évaluer l'ensemble des compétences de ce bloc. Il permet d'évaluer de manière approfondie les capacités du candidat à réaliser une activité, comprendre et raisonner ses actions et s'adapter à différents contextes pour transposer ses compétences relatives au salage et au transfert des fromages en caves, à la conduite de l'affinage et au contrôle de l'évolution du fromage.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le fromager est amené à exercer ses compétences dans les fromageries, industries ou coopératives, de la TPE au grand groupe. Il peut être salarié, dans le cadre d'un CDI ou un CDD, mais également intervenir dans le cadre d'un

contrat intérimaire.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le métier de fromager est également dénommé :

- Conducteur de ligne fromagère,
- Conducteur de machine fromagère
- Conducteur d'équipement fromager
- Pilote de ligne robotisée en production fromagère
- Ouvrier agricole en transformation fromagère
- Technicien de production fromagère
- Affineur
- Responsable technique fromager

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

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

- Le jury d'évaluation est composé au minimum de deux personnes ne connaissant pas le candidat, ou n'ayant pas formé le candidat. Les évaluateurs sont des professionnels avec une expérience significative dans les activités de la Transformation Laitière et ayant la capacité à évaluer de manière objective les candidats.

Base légale

Date de décision	24/09/2025
Durée de l'enregistrement	5 ans

Date d'échéance de l'enregistrement	24/09/2030
Date de dernière délivrance possible	24/09/2034

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	33	0	96 %	—
2023	27	0	95 %	—

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41363/>

Où se former

Formations référencées	3
Organismes	3
Régions couvertes	3
Prix indicatif	8 010 € – 11 200 €
Durée	1145 – 1260 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.