

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national)

Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 7: Fromagerie

RNCP5001 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21504
Code(s) ROME	A1413
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier de fromager avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Le fromager assure toutes les opérations et manipulations d'affinage : retournement des meules, lavage, brossage, ensemencement des croûtes en formation, possibilité d'effectuer la dépose des fromages sur un lit de paille. Viennent ensuite l'emballage, le stockage, la livraison et la vente à l'étal. Il renseigne les clients sur les produits et effectue la vente à la clientèle qu'il doit fidéliser. Il effectue des actions de communication et de promotion des produits auprès des clients. Suivant l'état des stocks, il identifie les besoins en approvisionnement et établit les commandes en conséquence.

Les activités consistent à :

- Sélectionner les produits selon leurs qualités de présentation et de dégustation ;
- Identifier les produits « prêts » et ceux à affiner ;
- Gérer la chaîne du froid pour les produits de crèmerie et les fromages, les œufs ;
- Affiner les fromages ;
- Réaliser des spécialités crémières et/ou fromagères ;
- Mettre en valeur les produits sur un étal, un buffet et un plateau ;
- Analyser le besoin d'un client, proposer une prestation, informer sur la provenance, la composition, la fabrication des produits ;
- Conseiller sur le goût, le degré d'affinage, les produits similaires, l'utilisation des produits, les associations ;
- Informer sur la provenance, la composition, la fabrication des produits ;
- Découper et emballer des fromages et servir la crèmerie et le frais.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Réaliser l'affinage des fromages en respectant des règles d'hygiène et les contrôles des conditions d'ambiance ;

- Réaliser des recettes crèmières et/ou fromagères en utilisant les outils professionnels ;
- Gérer la chaîne du froid pour les produits de crèmerie et les fromages, les œufs ;
- Choisir des fromages ;
- Réaliser la présentation sur plateau ou sur buffet et présenter oralement les fromages ;
- Réaliser la découpe et conduire la dégustation.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Artisan fromager, Technicien fromager, Responsable de production

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 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 092 €
Familles professionnelles (FAP)	A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée) 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)	42 938
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture 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

Candidature individuelle

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Voir ci-dessus

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 01/01/2024

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/5001/>