

Conduire une activité de transformation fromagère fermière

RS5889 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 210
Formacode(s)	21504
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	25/02/2022
Date d'échéance	20/12/2023

Certificateur(s)

ACTALIA · SIRET : 32534654200153

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification « Conduire une activité de transformation fromagère fermière » s'adresse à des porteurs de projets d'installation en fromagerie fermière, chefs d'exploitation agricole, futurs éleveurs ou encore des profils de salariés de la filière alimentaire souhaitant développer une activité en transformation laitière, et/ou renforcer leurs compétences en fromagerie.

Cette certification a pour objectif de permettre à de futurs producteurs fromagers fermiers de disposer de compétences spécifiques leur permettant d'aménager un atelier de transformation laitière dans le respect des normes réglementaires en vigueur et de réaliser et proposer des produits de haute qualité organoleptique.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer son poste de travail, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en choisissant les matériels adaptés à la production envisagée, en vérifiant sa propreté ainsi que son bon fonctionnement, afin d'optimiser la production fromagère et prévenir tout risque d'accident et tout risque de contamination du produit.

Mesurer la qualité du lait avec des appareils de mesure (pH-mètre, acidimètre) afin de vérifier sa bonne fromageabilité.

Mettre en œuvre les différentes étapes de fabrication des différents produits laitiers*(fromages lactiques, PPNC, PM, bleus, yaourts et brousse) dans le respect des paramètres technologiques et des règles d'hygiène, afin d'obtenir un produit conforme aux attentes.

Mesurer les paramètres technologiques de température, d'acidification tout au long des étapes de fabrication afin de s'assurer du bon déroulement du process.

Gérer l'affinage des fromages (lactiques, PPNC, PM et bleus) en réalisant les soins adéquats et en adaptant les paramètres d'ambiance afin d'assurer au fromage une évolution conforme aux attentes et d'obtenir le fromage recherché.

Résoudre, le cas échéant, les accidents de fabrication et d'affinage afin de garantir la qualité de la production.

Créer un plan d'aménagement d'une fromagerie aux normes afin d'avoir une organisation de travail optimale et de répondre à la réglementation en vigueur.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Avoir un projet de transformation fromagère

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est composé au minimum de 2 personnes

Au moins 1 personne extérieure à la formation :

- Un professionnel en activité (fromager fermier ou artisan)
- Un technicien spécialisé en transformations laitières et fromagères
- Un formateur ACTALIA – Centre de Carmejane

Base légale

Date de décision	25/02/2022
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	20/12/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RS6462

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.actalia.eu/formation/formations-fromageres-fermieres/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5889/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	9
Parcours menés à terme	9
Taux d'achèvement	100 %
Période	03/2023 – 11/2023

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	9
Montant total engagé	37 170 €
Coût moyen par dossier	4 130 €
Durée moyenne	168 h
Période	12/2022 – 09/2023
France compétences	52 %
France Travail	37 %
Reste à charge titulaire	11 %
Compte d'engagement citoyen	1 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.