

FROMAGER

Incontournable de la gastronomie, le fromage français est réputé mondialement pour la diversité de ses recettes et le savoir-faire inhérent à la profession d'artisan fromager. Ce métier de bouche consiste à fabriquer, affiner et mettre en vente du fromage élaboré grâce au lait d'agriculteurs partenaires (lait de vache, de chèvre, de brebis...) en veillant à respecter les réglementations sanitaires nécessaires au bon conditionnement et à la bonne conservation de sa production. Le métier de fromager consiste, dans un premier temps, à transformer le lait en fromage en suivant un procédé de fabrication précis et adapté à chaque recette. Expert dans son domaine, il connaît le lait sur le bout des doigts et sait s'adapter aux contraintes pour transformer cette denrée liquide en de délicieux fromages à déguster avec une bonne baguette.

LES MISSIONS DU FROMAGER

Le fromager se charge dans un premier temps de la préparation des différents laits (vache, brebis, chèvre...). Il doit pour ce faire :

- Les mettre en cuve et y ajouter les ferments nécessaires à la création du fromage.
- Suivre le processus de caillage du lait.
- Procéder à l'égouttage.
- Il doit ensuite préparer les moulages du lait caillé et procéder à l'affinage des fromages en prenant soin du brossage, du lavage et en suivant le repos.
- Enfin il doit mettre en place le conditionnement des différents fromages (emballage, stockage) et parfois procéder à sa commercialisation.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

Passionné de gastronomie et des terroirs, le fromager doit avoir le goût des produits laitiers et connaître les différents types de lait ainsi que les différents fromages et leurs particularités. Ses sens sont aiguisés (goût, toucher, odorat) et il prend soin de respecter son produit et les mesures d'hygiène et de conservation qui lui sont associées. Rigoureux et manuel, il veille au bon suivi du processus de fabrication pour assurer la mise en vente d'un produit de qualité. Selon l'entreprise, il doit pouvoir entretenir une relation client et conseiller les visiteurs de la fromagerie.

Vous souhaitez davantage de précisions ?

Rencontrons-nous pour en parler ! Votre agence saura vous écouter et vous conseiller.



AGRI TEAM
INTÉRIM & RECRUTEMENT

  #VeilleurDeTalents - www.agri-team.fr

MODALITÉS D'ACCÈS AU POSTE

Vous pouvez accéder à un poste de fromager en suivant un CAP Crémier-Fromager ou par le biais d'un stage de formation auprès du Centre de Formation des Produits Laitiers (CFPL).

On peut également accéder au poste avec un diplôme de type Bac pro BIT - bio-industrie de transformation ou équivalent.



Découvrez nos opportunités en mission d'intérim ou en CDI au poste de fromager en consultant notre site internet.