

Fabriquer du fromage artisanal bio

CATEGORIE : C

Vue d'ensemble

Domaine(s) d'activité professionnel dans lequel(s) est utilisé la certification :

Spécifique : ■ **Industrie - Alimentaire**

La démarche d'apprentissage s'inscrit ici dans le cadre du développement d'une économie relocalisée, artisanale, au service d'une transition énergétique, mis en oeuvre par des petites structures, à tailles humaines, connectées à leur environnement territorial.

Les apprenants sont des adultes, qui ont un projet (diversification ou reconversion).

La certification présentée ici s'intègre dans un parcours personnel : le participant, en complément de la formation, mène ses propres démarches : prises de conseils auprès d'anciens stagiaires installés, auprès du formateur lui-même (c'est le cas pour la moitié d'entre eux), auto-formation, accompagnement via les services d'une chambre consulaire...

Code(s) NAF : **10.51C**

Code(s) NSF : **221**

Code(s) ROME : **A1412**

Formacode : **21504**

Date de création de la certification : **01/08/2018**

Mots clés : **Concevoir l'atelier de fabrication de fromage**, **Fromage bio**, **Fromage artisanal**, **Fabrication de fromage**

Identification

Identifiant : **4109**

Version du : **07/11/2018**

Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

■ **N/A**

Non formalisé :

■ **N/A**

Descriptif

Objectifs de l'habilitation/certification

La certification permet de se positionner et de mettre en oeuvre une activité de fabrication artisanale de différents types de fromage (lactiques, à pâtes cuites) et produits laitiers (yaourts, faisselles) à base de lait issu de l'agriculture biologique. Elle donne également la capacité à développer une activité professionnelle ou à diversifier une activité existante.

Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP

■ -

Descriptif général des compétences constituant la certification

C1 - Comprendre l'activité de fabrication artisanale de fromage, faire des choix de production, s'organiser et décider des modalités de commercialisation.

C2 - Fabriquer, en autonomie, des produits biologiques de type lactique (yaourts, fromages frais), avec une méthode artisanale (petite structure, lait frais bio cru, issus de fermes en local) en anticipant les principaux accidents de fabrication, dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation.

C3 - Fabriquer, en autonomie, du fromage biologique à pâte cuite ou demi-cuite - tomme, avec une méthode artisanale (petite structure, lait frais bio cru, issus de fermes en local) en anticipant les principaux accidents de fabrication, dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation.

Modalités générales

Pour s'inscrire à la formation, le candidat doit faire état de son projet qui doit correspondre aux objectifs visés.

La formation a une durée de 5 jours, en continu, en présentiel, avec démonstration des gestes professionnels et des travaux pratiques au plus proche de la réalité du métier. Elle a lieu dans un laboratoire artisanal de fabrication de fromage pour la partie pratique, et dans une salle de formation associée pour la partie théorique.

Le formateur est un artisan en activité, qui a la double compétence : professionnelle (elle/il vit de ce métier - Savoir-Faire & Découverte sélectionnant ceux qui ont réussi au niveau économique); et pédagogique (Savoir-Faire & Découverte s'assure de la compétence ou forme les formateurs à cette pédagogie spécifique).

Un bilan des acquis est réalisé tout au long de la formation.

Une documentation pédagogique est remise aux participants.

Liens avec le développement durable

niveau 2 : certifications et métiers pour lesquels des compétences évoluent en intégrant la dimension du développement durable

Public visé par la certification

- porteurs de projet, agriculteurs (diversification)

Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

Pour l'individu

La formation permet au stagiaire de faire des choix (de production, d'investissement, de commercialisation) et se de lancer avec confiance dans l'activité de production. Il le fait soit pour ajouter cette nouvelle activité à son projet (ferme pédagogique avec production de fromage par ex), soit pour en faire une activité principale.

Pour l'entité utilisatrice

Les stagiaires en fin de formation sont opérationnels. Ils ont acquis des techniques de travail adaptés aux petites structures. Ils ont un fort degré d'autonomie et la capacité à prendre des décisions.

Evaluation / certification

Pré-requis

Avoir un projet de création d'atelier artisanal de fromage.

Centre(s) de passage/certification

Savoir lire, écrire, compter, observer, utiliser ses mains pour les gestes pratiques.

Compétences évaluées

C1 - Connaître l'activité de fabrication artisanale de fromage, faire des choix de production, s'organiser et décider des modalités de commercialisation.

C2 - Fabriquer, en autonomie, des produits biologiques de type lactique (yaourts, fromages frais), avec une méthode artisanale (petite structure, lait frais bio cru, issus de fermes en local) en anticipant les principaux accidents de fabrication, dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation.

C3 - Fabriquer, en autonomie, du fromage biologique à pâte cuite ou demi-cuite - tomme, avec une méthode artisanale (petite structure, lait frais bio cru, issus de fermes en local) en anticipant les principaux accidents de fabrication, dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation.

Niveaux délivrés le cas échéant (hors nomenclature des niveaux de formation de 1969)

N/A

La validité est Permanente

Possibilité de certification partielle : non

Matérialisation officielle de la certification :
Certificat de compétences

- Les Fromages de Stéphanie, 61170 Saint Leger sur Sarthe
- La chévrerie des Sabotiers, 59570 Mecquines
- Les Brebis d'Ecouve, 61250, Saint Nicolas des Bois

Plus d'informations

Statistiques

Prévisionnel candidats certifiés : 20 à 30 par an

Autres sources d'information

<http://www.lesavoirfaire.fr>