

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 5001**

Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 7: Fromagerie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE	Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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 crémiers 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.

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 crémiers 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.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

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

Artisan fromager, Technicien fromager, Responsable de production

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuve est, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ du fromager qui s'appuie sur la connaissance des produits et de la filière laitière (histoire, géographie, fabrication, terroirs, signes d'identification de la qualité et de l'origine...), le choix par le candidat des produits, leurs mises en œuvre (constitution de présentations de fromages, identification de fromages), la réalisation de recettes crémiers et/ou fromagères et la connaissance du métier (techniques, conseils, découpes, emballages, affinage...) en respectant la réglementation.

L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue		X	
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Voir ci-dessus
Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle		X	

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Depuis 1924, 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

Autres sources d'information :

<http://www.meilleoursouvriersdefrance.org>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.