

Référentiel de compétences et certification

Intitulé de la certification	Conduire une activité de transformation fromagère fermière	
Objectif de la certification	Public visé :	Pré-requis
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre en œuvre le processus de transformation fromagère fermière dans le respect de la réglementation sanitaire en vigueur. ▪ Concevoir un atelier de transformation fromagère ▪ Organiser et optimiser la production fromagère dans un atelier aux normes. 	<p>Cette certification 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.</p> <p>Elle s'adresse également à des personnes en reconversion professionnelle.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoir un projet de transformation fromagère.

Compétences visées	Situation d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>C1. 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.</p>	<p>1. Mise en situation professionnelle réelle collective : à partir d'un sujet remis aux candidats (groupe de 2 à 3 candidats maxi), ceux-ci devront réaliser la fabrication d'un produit laitier (fromages lactiques, PPNC, PM bleus, yaourts ou brousse)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les étapes de fabrication seront réalisées en groupe. ▪ Chaque candidat fera l'objet d'une évaluation individuelle. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le plan de travail est nettoyé et bien organisé dans le respect des consignes de propreté et des règles de sécurité. ▪ Les matériels choisis sont propres et vérifiés avant la production (surveillance des points d'usure). ▪ Le matériel choisi est en adéquation avec la production à réaliser.
<p>C2. Mesurer la qualité du lait avec des appareils de mesure (pH-mètre, acidimètre) afin de vérifier sa bonne fromageabilité.</p>	<p>Cette épreuve sera suivie d'un entretien d'explicitation avec le jury afin de permettre au candidat de justifier les choix opérés lors de l'épreuve de mise en situation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les outils de mesure sont utilisés correctement. <i>Exemple : étalonnage pH-mètre.</i> ▪ Le candidat interprète les écarts par rapport aux valeurs de référence. <i>Exemple : résultat attendu entre 15 et 18°D</i>
<p>C3. 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.</p> <p>(*)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâte pressée non cuite (PPNC) - Pâte molle (PM) - Pâte persillée (Bleus) 	<p>Cette épreuve concerne les compétences C1 à C4</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différentes étapes de fabrication sont respectées selon le type de produit laitier : <ul style="list-style-type: none"> ✓ préparation du lait, ✓ coagulation, ✓ égouttage (sauf pour le yaourt, pas d'égouttage), ✓ conservation. ▪ Respect des gestes techniques et des paramètres. ▪ Le produit laitier est préparé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
<p>C4. Mesurer les paramètres technologiques de température, d'acidification tout au long des étapes de fabrication afin de s'assurer du bon déroulement du process.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des valeurs-cibles. ▪ Vérification du bon déroulement du process en s'appuyant sur des critères quantitatifs (pH, température, acidité...).

Compétences visées	Situation d'évaluation	Critères d'évaluation
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bonne interprétation des résultats affichés. <i>Exemple :</i> - <i>Résultat acidité moulage compris entre 50 et 65°D.</i> - <i>PH démoulage compris entre 4,8 et 5,2.</i>
<p>C5. 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.</p>	<p>2. Mise en situation professionnelle réelle individuelle au cours de laquelle il est demandé au candidat de réaliser des gestes d'affinage sur les fromages qu'il aura réalisés au cours de la formation.</p> <p>Cette épreuve sera suivie d'un entretien d'explication avec le jury afin de permettre au candidat de justifier les choix opérés lors de l'épreuve de mise en situation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bonne réalisation des gestes et soins d'affinage : retournements, brossages, lavages. ▪ Conformité des paramètres d'ambiance des caves, par rapport aux exigences technologiques : contrôle de la température, du taux humidité, de la circulation de l'air...
<p>C6. Résoudre, le cas échéant, les accidents de fabrication et d'affinage afin de garantir la qualité de la production.</p>	<p>3. Entretien d'explication à partir d'observation de fromages (photos ou réels) présentant des accidents de fabrication ou d'affinage en technologie lactique.</p> <p>Le candidat devra repérer et expliquer l'origine des défauts présentés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les défauts sont correctement identifiés et expliqués. ▪ Les actions préventives et/ou correctives proposées sont pertinentes.
<p>C7. 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.</p>	<p>4. Evaluation d'un dossier écrit (4 pages maxi) réalisé par le candidat en amont de l'évaluation finale. Le dossier devra comporter les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La description du projet de conception d'un atelier fromager. - La production envisagée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adéquation du plan proposé par rapport au projet envisagé (description des pièces nécessaires dans un atelier fromager, bon dimensionnement des espaces...) ▪ Le choix des matériaux de revêtement est conforme avec la réglementation en vigueur.

Compétences visées	Situation d'évaluation	Critères d'évaluation
	<ul style="list-style-type: none">- La liste des matériels de fromagerie.- Le choix des matériaux.- Le(s) plan(s) d'aménagement de l'atelier fromager.	<ul style="list-style-type: none">▪ Les matériels de production sont en adéquation avec le volume de production envisagée. <i>Exemple : taille des cuves.</i>