

# FROMAGER



#goût

#terroir

#innovation



Le métier de fromager se déroule en entreprise de transformation laitière industrielle ou artisanale. Le fromager intervient sur les étapes de fabrication des fromages frais ou affinés : filtrage, culture des ferments, mise en forme et affinage. Il/elle assure également les analyses et les contrôles du lait tout au long du processus de transformation. Il/elle pilote les opérations de transformation du produit jusqu'à son conditionnement et son expédition, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Les qualités requises sont la curiosité, le sens de l'analyse et la passion pour le produit.

### DÉBOUCHÉS

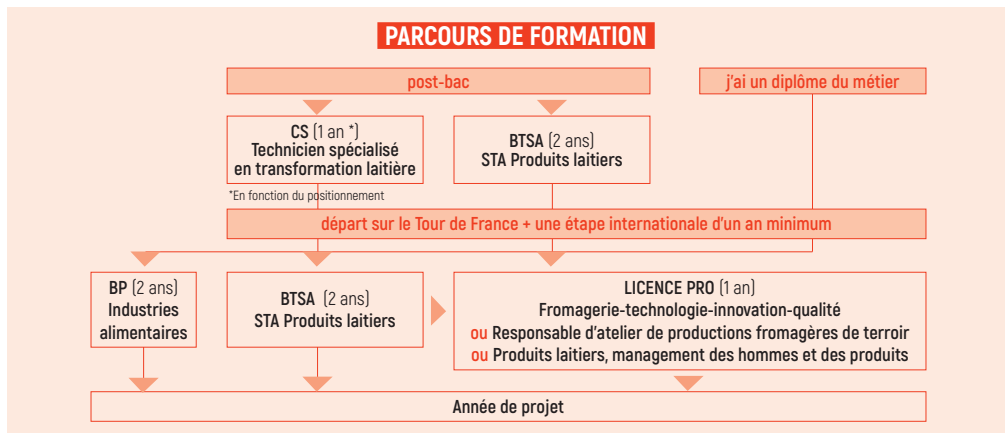
- Fromager(e) - Maître fromager/maître affineur
- Technicien(ne) de fabrication - Responsable fabrication et affinage
- Technicien(ne) recherche et développement
- Responsable qualité sécurité environnement
- Cheff(fe) d'entreprise fromager(e) fabricant(e) indépendant(e)...

### REMUNÉRATION MENSUELLE

#### (BRUTE)

1 550 € en début de carrière  
et à partir de 4 000 €  
pour un(e) chef(fe) d'entreprise.

### PARCOURS DE FORMATION



### INFOS

Renseignements et inscriptions dans la maison des Compagnons du Devoir la plus proche de chez vous ou sur notre site Internet.