



Référentiel compétences

1) Différencier les laits et les produits laitiers selon leurs caractéristiques propres et leur méthode de fabrication (Présentation 3h ou Formation 6h)

- Définir ce qu'est un « lait »
- Distinguer les différents types de lait selon leur composition
- Expliquer la lactation
- Identifier les différents types de lait de fabrication et de consommation
- Expliquer le processus d'obtention des différents laits
- Comparer les qualités d'un lait selon le traitement physique
- Définir ce qu'est un « produit laitier »
- Différencier les produits laitiers selon leur méthode de fabrication

2) Détailler la fabrication d'un fromage (Présentation 3h ou Formation 6h)

- Définir la « fermentation lactique »
- Distinguer la coagulation lactique et la coagulation enzymatique
- Citer les composants du caillé et du « lactosérum »
- Détailler les étapes essentielles de fabrication d'un fromage
- Identifier les étapes spécifiques de fabrication pour chaque famille de fromages

3) Construire et développer une culture fromagère (Présentation 3h ou Formation 6h)

- Expliquer l'origine et le développement de la consommation de fromages dans l'Histoire
- Détailler les facteurs entraînant la croissance de la production et de la consommation de fromage au 19^e siècle
- Citer les transformations majeures de la filière au 20^e siècle
- Différencier les signes d'identification de la qualité et de l'origine selon leurs critères
- Analyser le cahier des charges d'un produit sous Appellation
- Valoriser les fromages à l'aide d'autres mentions



4) Reconnaître les races laitières et développer une attitude écologique et environnementale
(Présentation 3h ou Formation 6h)

- Indiquer la répartition géographique des différents animaux par type et par race
- Caractériser les différentes races de vaches laitières (Belgique/Europe)
- Caractériser les différentes races de chèvres et de brebis (Belgique/Europe)
- Adopter une attitude écologique
- Communiquer de manière professionnelle sur le bio et le durable
- Mettre en avant le bien être animal en production fromagère

5) Identifier et différencier les familles de fromages (fabrication, label, origine, qualités organoleptiques) (Présentation 6h ou Formation 12h)

- Les fromages frais
- Les fromages à pâte molle à croûte fleurie
- Les fromages à pâte molle à croûte lavée
- Les fromages à pâte persillée
- Les fromages à pâte pressée non cuite
- Les fromages à pâte pressée cuite
- Les fromages de chèvre
- Les fromages fondus

6) Garantir la sécurité alimentaire des produits et prévenir les différents risques en fromagerie (Présentation 3h ou Formation 6h)

- Analyser les risques en fromagerie
- Mettre en place un “Plan de maîtrise sanitaire” (PMS)
- Identifier et différencier les dangers microbiologiques en fromagerie

7) Approfondir les connaissances générales sur les laits de fabrication (Présentation 3h ou Formation 6h)

- Lister les principaux composants du lait (sous l'angle fromager)
- Expliquer les différentes phases du lait
- Mesurer l'acidité Dornic d'un lait
- Distinguer protéines solubles, insolubles et azote non-protéique
- Justifier le rôle des minéraux
- Déterminer l'Aw (Activité de l'eau)



8) Approfondir les connaissances générales sur les auxiliaires de fabrication (Présentation 3h ou Formation 6h)

- Distinguer les bactéries lactiques selon leurs rôles
- Doser vos coagulants
- Justifier l'influence du sel en fabrication
- Différencier les technologies utilisées
- Détailler l'influence des moisissures sur le produit
- Expliquer les défauts de coagulation et d'égouttage

9) Développer l'affinage de ses fromages (Présentation 6h ou Formation 12h)

- Définir les principes de l'affinage
- Déterminer les phases d'affinage d'un fromage
- Identifier les besoins (élémentaires, matériels, physiques et techniques) pour affiner
- Lister les familles microbiennes à l'oeuvre
- Distinguer leur(s) rôle(s)
- Disposer des fromages en caves ou hâloirs et en contrôler l'affinage
- Manipuler les fromages
- Effectuer le nettoyage d'une cave d'affinage
- Respecter les règles de conservation des fromages affinés.
- Analyser les défauts d'affinage

10) Ouvrir une fromagerie (Présentation 6h ou Formation 12h)

- Etablir une sélection de fromages pour votre comptoir
- Implanter une vitrine et étiquetter ses produits
- Gérer la réception, le stockage et l'approvisionnement de ses produits
- Vendre et argumenter autour de ses produits
- Accueillir et fidéliser ses clients. Gérer et régler les problèmes

11) Adopter des gestes et développer des savoirs professionnels (Présentation 3h ou Formation 6h)

- Découper, peser et emballer ses produits
- Réussir une vente additionnelle
- Réaliser un assortiment, dresser et servir ses fromages pour un plateau ou une réception
- Accorder les fromages avec des boissons et des condiments