

# OPÉRATEUR.RICE DE PRODUCTION EN FROMAGERIE

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



## DÉCOUVREZ LE MÉTIER DE OPÉRATEUR.RICE DE PRODUCTION EN FROMAGERIE

L'opérateur de production en fromagerie veille à la qualité des fromages. Il est aussi chargé de la livraison des commandes et de la gestion des stocks de fromage.

### DESCRIPTIF DU MÉTIER

En France, on recense au moins mille fromages différents. Leur production suit des procédés différents selon la texture, le goût ou la forme. Cependant, quel que soit le type de fromage voulu, les étapes de préparation suivent le même ordre et demandent l'intervention d'un opérateur de production au moins. Les grandes industries peuvent employer plusieurs opérateurs. **Leur rôle est de superviser tout le processus de fabrication du fromage sous la responsabilité d'un technicien fromager.**

Vous ne savez pas en quoi consiste le métier d'opérateur de production en fromagerie ? Dans cette fiche métier, vous trouverez toutes les réponses aux questions que vous vous posez : quelle est la mission de l'opérateur de production, quelle formation suivre pour accéder au métier et quelles sont les qualités requises ?

#### L'OPÉRATEUR DE PRODUCTION EN FROMAGERIE : QUI EST-CE ?

C'est un employé qui travaille aussi bien dans les fromageries traditionnelles que dans les industries de la fromagerie. Il est placé sous la responsabilité du technicien fromager qu'il assiste dans ses tâches quotidiennes. Il est **chargé de suivre les étapes de transformation du lait en fromage**, en suivant les directives de son supérieur.

#### QUE FAIT L'OPÉRATEUR DE PRODUCTION EN FROMAGERIE ?

Sa mission principale est de **veiller à la qualité des fromages**. C'est le technicien fromager qui lance le processus de transformation, une tâche qui peut être confiée à l'opérateur. Ce dernier **suit scrupuleusement le protocole de fabrication** pour additionner la présure et les ferments au lait tiède.

Le mélange donne le caillé. Si cette tâche est exécutée par le technicien, l'opérateur de production en fromagerie doit

être à ses côtés pour l'assister à chaque étape. Le reste du processus lui est ensuite confié. C'est alors qu'il place le lait caillé dans les moules perforés pour égouttage.

Ce processus donne la forme au fromage. Cette étape est généralement réalisée par les machines que l'opérateur de production en fromagerie contrôle. Lors d'une fabrication artisanale, le moulage peut être manuel. Dans ce cas, l'opérateur s'en charge.

Par la suite, le lait caillé égoutté est démoulé. L'opérateur de production en fromagerie **procède ensuite au salage** en le saupoudrant de sel ou le plongeant dans la saumure. Cette tâche aussi peut être manuelle ou automatisée.

C'est alors que commence la phase d'affinage qui est une longue période durant laquelle les fromages sont stockés dans une cave. C'est dans cette phase que les fromages acquièrent leurs caractéristiques définitives. Pendant l'affinage, l'opérateur de production en fromagerie ira régulièrement retourner les fromages. Il va également saucer ou brosser ceux qui ont atteint la phase de maturation. À la fin du processus de fabrication, les fromages obtenus sont emballés par ses soins avant d'être stockés.

L'opérateur de production est **chargé de la livraison des commandes et de la gestion des stocks de fromage**. Il veille à la **propreté de l'entrepôt** et au **maintien de la température**. C'est lui qui s'occupe de la propreté de la salle de transformation et des appareils et installation. Il doit régulièrement **s'assurer du bon fonctionnement des appareils**, en contrôlant régulièrement leur rendement et les normes de sécurité et d'hygiène. S'il constate une anomalie dans un appareil ou un défaut dans les produits (fromages ou matières premières), il le signale immédiatement à son supérieur.

Dans ces attributions, **il est chargé de s'assurer de la conformité de la production** (consistance, couleur, croûte, format, etc.) par rapport au cahier des charges.

Son travail est étroitement lié à celui de ses confrères, c'est pourquoi il doit être un bon communicateur. Il doit aussi avoir l'esprit d'équipe. De plus, il doit être polyvalent et rigoureux. L'opérateur doit avoir l'esprit critique et le sens de l'observation. Il doit également **savoir anticiper et pouvoir s'adapter à son environnement**. Ce métier exige de la **flexibilité et de la disponibilité**. Même si les équipes alternent souvent, il peut être sollicité à des heures tardives pendant les week-ends et les jours fériés.

Certaines tâches peuvent se faire à la main. Il peut parfois passer beaucoup de temps debout à faire les réglages et les vérifications. Il doit être vigilant à toutes les étapes et respecter les cadences. Il doit être minutieux et rigoureux sur le respect des instructions.

L'opérateur de production fromagère doit être à l'aise avec les équipements industriels. Il a une bonne connaissance du lait et de ses caractéristiques.





## AUTRES APPELLATIONS

- Opérateur de fabrication
- Conditionneur
- Agent de traitement
- Agent de tri



## LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

L'accès à cette profession est conditionné par une formation professionnelle en continu ou en alternance. Le niveau de formation dépend de la taille de l'entreprise qui recrute et des charges qui lui seront confiées.

Le niveau minimum requis est le **CAP ou le BEP en Biotechnologie avec une spécialisation en transformation. Il peut aussi se spécialiser en Pilotage de ligne de production.** Pour devenir opérateur de production, vous avez la possibilité de **passer un certificat de qualité professionnel ou un Bac pro.**

En alternance, il peut travailler auprès d'un artisan fromager en complément de sa formation. À la fin de sa formation initiale, il doit obtenir un agrément à la préfecture de police ou à la direction des services vétérinaires. Plus tard, si l'opérateur de production veut aller plus loin, **il peut passer un BTS ou un DUT pour accéder à un poste supérieur.**



## SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

Pour évoluer dans son domaine, l'opérateur de production doit avoir certaines qualités.

Fin connaisseur du lait, c'est également un gourmet qui sait apprécier les différentes saveurs. Il est **endurant et patient**, et il sait **anticiper sur les évènements**. Il doit également être disposé à prêter main-forte à ses collaborateurs pour éviter les ruptures dans la chaîne de production. L'opérateur de production a la **fibre commerciale, et c'est un excellent négociateur**. Il doit **connaître les bases de la comptabilité et de la gestion des stocks**. Une **connaissance des logiciels de gestion** est un atout supplémentaire.