RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Fromager / Fromagère

Avec passion, le fromager ou la fromagère fait le lien entre les producteurs et productrices et la clientèle sur un marché, au rayon fromage d'un supermarché, dans une coopérative ou en boutique spécialisée. La demande en personnel qualifié est importante.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1867 €**

Statut : **Statut artisan**

Synonymes : Crémier-fromager / crémière-fromagère, Vendeur conseil / vendeuse conseil en crèmerie-fromagerie

Secteur professionnel : Commerce et distribution

Centres d'intérêt : J'ai le sens du contact, J'aime le travail manuel



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

De l'approvisionnement au conseil

Le fromager ou la fromagère gère l'approvisionnement, le stockage, la mise en valeur et la commercialisation de ses fromages et produits laitiers (crème fraîche, beurre, yaourts, fromages blancs, etc.). Il ou elle conseille et sert sa clientèle, lui fait goûter des nouveautés, prépare des plateaux en fonction des occasions, dispose ses produits de la manière la plus attractive possible, etc. Un service de livraisons peut aussi être proposé.

Stockage et affinage

Dans un commerce artisanal, ce ou cette spécialiste des fromages peut également se charger d'une partie de l'affinage. Selon la variété et l'état du fromage, ce dernier est placé dans des caves à différentes températures et plus ou moins humides pour le rendre plus crémeux, ou, au contraire, stopper sa maturité.

Gestion et relations producteurs

Selon son statut et ses responsabilités, il ou elle peut également aller à la rencontre des producteurs et productrices, passer les commandes, gérer la caisse et l'administration de son commerce. Dans tous les cas, ses espaces de travail et de commercialisation doivent rester propres à tout moment. Son hygiène doit être irréprochable.

Compétences requises

Des gestes précis

Selon le fromage, sont utilisés le fil, un couteau plus ou moins long, ou encore une louche pour certaines variétés particulièrement coulantes ou la crème fraîche, etc. De même, la coupe se fait dans un sens et de manière différente selon chaque forme et texture de fromage. Emballer les morceaux avec soin est important pour assurer une bonne conservation et une belle présentation.

Du conseil

Comme dans tout métier du commerce, il faut avoir le contact facile, être à l'écoute de sa clientèle, savoir la conseiller, lui faire goûter des spécialités, lui proposer des

assortiments et des nouveautés, présenter ses produits de manière attractive. Il est nécessaire de connaître chaque variété (plusieurs centaines au total sur l'année), les spécificités et la saisonnalité de chaque fromage.

Hygiène et sécurité

Comme dans tous les commerces de bouche, l'hygiène doit être irréprochable. Il s'agit de nettoyer régulièrement couteaux et planches de découpe, ainsi que la boutique après chaque journée. Porter des chaussures antidérapantes et, dans les petits espaces (par exemple, dans un camion ou sur l'étal d'un marché), manipuler les couteaux avec beaucoup de prudence, évite les accidents.

Où l'exercer ?

Différents statuts et lieux d'exercice

Le métier s'exerce sous statut salarié ou à son compte dans différents lieux : sur les marchés (parfois à bord d'un camion réfrigéré), dans une fromagerie artisanale, au rayon fromage d'un supermarché, en restauration spécialisée (bar à fromages, par exemple), dans une coopérative etc.

Petites structures, longs horaires

Selon le statut et le lieu d'exercice, l'activité s'effectuera en solo, avec des collègues ou avec une personne dirigeant l'entreprise. Les fromageries sont en général de très petites structures, mais des roulements d'équipes peuvent s'établir pour permettre d'être ouvert plus souvent. Le travail le samedi est courant, et même le dimanche pour les fromagers et fromagères exerçant sur les marchés.

Curiosité et gastronomie

Ceux et celles qui travaillent sur les marchés se lèvent très tôt mais finissent leur journée en début d'après-midi ; tandis que les commerçants et commerçantes ainsi que les personnes employées par les grandes surfaces, s'adaptent aux horaires de la clientèle. Fromagers et fromagères ne doivent pas être trop sensibles au froid (surtout pour le travail en extérieur), et bien sûr aimer le fromage et ses odeurs, parfois fortes ! Gastronomes, ayant la curiosité de s'informer sur de nouvelles variétés, ses professionnels et professionnelles savent conseiller un vin ou un mode de cuisson pour tel ou tel fromage.

Les études

Après la 3e

2 ans pour préparer le CAP crémier-fromager ou 1 an pour le CQP vendeur-conseil en crèmerie-fromagerie, accessible à tous sans niveau préalable.

CAP ou équivalent

→ CAP crémier-fromager

Emploi et secteur

Des places à prendre

Depuis que la profession a obtenu le statut d'artisan, en 2015, les fromageries se sont multipliées. Elles sont passées de 2800 en 2015 à 3100 aujourd'hui. Avec l'explosion de ces créations de commerce, surtout dans les centres-villes, la demande en personnel qualifié a beaucoup augmenté. Les jeunes motivés ont toutes leurs chances et de nombreux adultes en reconversion s'y mettent également.

Des opportunités diverses

Une personne employée au départ, pourra prendre des responsabilités au sein du point de vente, voire devenir responsable du magasin. Avec l'esprit d'entreprendre, il est envisageable d'ouvrir sa propre boutique ou d'en reprendre une existante. S'orienter vers la petite restauration en ouvrant, par exemple, un bar à fromages où l'on sert également des boissons et éventuellement de la charcuterie, est une autre possibilité.

Des accélérateurs de carrière

Pour se faire connaître et reconnaître au sein de la profession, il existe de nombreux concours : Lyre d'or, concours de plateaux, coupe de France des fromagers, Mof (meilleur ouvrier de France), Rabelais des jeunes talents. Décrocher un prix constitue un véritable *booster (accélérateur)* de carrière, mais la compétition est très importante.

Secteur

Commerce et distribution

Salaire du débutant *

À partir de 1867 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site de la Fédération des fromagers de France : informations sur le métier et les formations.

Librairie



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'agriculture

Paru le 23/12/2021

Broché • 4,90 €

Centres d'intérêt

J'ai le sens du contact →

J'aime le travail manuel →

Autres métiers à découvrir

Glacier-sorbetier

Vendeur conseil caviste

Chocolatier-confiseur

Poissonnier

Charcutier-traiteur