

Fromager



1 Métier

Artisan producteur, il fait preuve de rigueur et gère la totalité des étapes de production des fromages. Il a un sens développé du goût, de l'odorat et du toucher. Patience, observation, précision et réactivité sont ses qualités essentielles.

Il peut aussi acheter des fromages artisanaux qu'il se charge d'affiner et de vendre.

Un excellent contact avec la clientèle lui permettra d'écouler sa production ou celle qu'il gère dans son commerce.

2 Organigramme

Ces modules ne sont pas nécessairement organisés chaque année.

