



Gradi della Guilde Internationale des Fromagers (Associati con competenze professionali)

Garde et Jurè: riservato a tutti i professionisti ,quadri, impiegati appartenenti all'universo lattiero-caseario, legati all' attività di trasformazione, stagionatura,affinatura e commercio all'ingrosso ed al dettaglio,di cui sono apprezzate le competenze.

Prud'homme :riservato ai dirigenti appartenenti all'universo lattiero caseario in attività di trasformazione, stagionatura, affinatura e commercio all' ingrosso ed al dettaglio.

Maître Fromager :riservato a tutti coloro,che possiedono il titolo di Prud'homme da un lasso di tempo sufficiente per avere dimostrato le proprie competenze professionali. Questo titolo può essere assegnato a produttori,affinatori, grossisti, formaggiai al dettaglio .

Gradi della Confrerie de Saint Uguzon (Estimatori del mondo lattiero-caseario)

Compagnon de Saint Uguzon: semplicemente possono essere gastronomi,ristoratori,giornalisti, chef ,membri di confraternite del mondo dell'enogastronomia,sommelier,blogger ecc.

Compagnon d'honneur de Saint Uguzon: stesse figure del grado precedente,ma che grazie al loro impegno , consigli o funzione hanno sostenuto l'attività della Guilde.

Protecteur : importanti personalità provenienti dal mondo politico,sociale ed economico che hanno mostrato interesse per l'associazione.

I gradi della Guilde internazionale vengono decisi nella persona del Prevôt M. Roland Barthelemy della Guilde internazionale.

Vengono assegnati e divengono operativi dopo la cerimonia di intronizzazione.

Resta inteso,che si può aderire solamente alla Guilde des fromagers italia,senza avere nessun grado nell'ambito della Guilde internazionale. Questo dà diritto comunque a partecipare alla vita sociale dell' associazione italiana, senza nessuna limitazione.Inoltre in qualsiasi momento il socio Guilde Italia potrà decidere d'isciversi alla Guilde internazionale a seguito della cerimonia d'intronizzazione.