



# CONNAÎTRE LE FROMAGE ET SAVOIR LE VENDRE.

**Une formation pour :  
PROPOSER, DÉCOUPER  
ET SERVIR LE FROMAGE  
DE FAÇON DÉCOMPLEXÉE**



## PUBLIC :

De 2 à 8 participants  
Cavistes  
Vendeurs / Vendeuses  
en épicerie fine ou  
magasin spécialisé  
Employés de restauration

## PRÉREQUIS :

Aucun

## PÉDAGOGIE :

Active et participative,  
dégustations, mises en  
situation.

## OBJECTIFS DE FORMATION :

- Acheter, tracer et conserver les fromages dans le respect des normes HACCP
- Proposer à la vente et conseiller selon la puissance et le goût
- Découper, Servir et expliquer les caractéristiques de chaque fromage

## MODALITÉ DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES :

QCM, Commentaires de dégustation



## LE FORMATEUR

### Yann BONFILS

- o Crémier, fromager, affineur
- o Membre de la fédération des fromages de France
- o Disciple d'Escoffier
- o Formateur pour la Petite École du Vin



## ORGANISATION

**De 8h30 à 16h30** dans vos locaux.  
Une formation sur mesure pour les  
vendeurs de votre entreprise.



## AU PROGRAMME

**1 journée de 7h**

### MATIN

- La définition légale du lait et l'origine du fromage
- Les différentes familles technologiques
- Les étapes de fabrication
- Les labels et AOP et les régions
- Le principe de l'affinage

### L'APRÈS-MIDI

- Réaliser une sélection de fromage en fonction des familles, des puissances, des règles d'usage
- Respecter les règles de conservation
- Pratiquer les différentes coupes selon les fromages, les couteaux
- Maîtriser les températures et l'ordre de dégustation
- Réaliser un plateau de fromages
- Dégustation commentée de 7 fromages + accompagnements

### FIN DE FORMATION

Test de fin de séance et délivrance d'une attestation de réussite



## CALENDRIER

À programmer en fonction de nos  
calendriers respectifs.



## TARIF

**1 500 €**

### o Ce prix inclut :

Support couleur pour chaque participant  
Les fromages dégustés

### o Ce prix n'inclut pas :

La location des salles de formation si la  
formation ne se passe pas dans vos locaux

**La Petite Ecole du Vin est certifiée  
QUALIOPi, les coûts de formation peuvent  
donc être pris en charge par votre OPCO.**

**Possibilité de réaliser des modules Avancé et Expert sur 2 ou 3 journées. Nous consulter.**

**Accessibilité PSH : Nous consulter.**