



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 découpes 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.