

1 jour (7 heures)

Prix : 300 € (TVA non applicable)

Tarif réduit (étudiants, chômeurs): 180€

Date : 10 avril 2017

9h-12h30 ; 13h30-17h

Formation non certifiante

Niveau formation : initiation

En partenariat avec le GRAP



Formateur : Christian Foilleret

Conseiller en fromagerie

Matériel spécifique : aucun

Documents supports : prise de notes

Lieu :

GIE du Clavecin

3 Grande rue des Feuillants

69001 LYON

Tél: 09 72 32 33 17

(pour tous renseignements)

Accès:

Métro Hôtel de Ville

Comprendre et vendre le fromage



Public concerné

- Personnes travaillant en boutique / magasin bio, restaurants.
- Toute personne désireuse de mieux connaître le fromage, de la production à la commercialisation, ainsi que son stockage.

Objectifs de la formation

- Découvrir le milieu du fromage
- Comment mettre en valeur le fromage pour la vente et pour sa conservation en magasin?



MATIN: 9h00 – 12h30 / APRES MIDI : 13h30 – 17h

- « Mais c'est quoi un fromage? »
- « Les pâtes lactiques, les pâtes molles, les pâtes pressées non cuites, mais c'est quoi ces produits ? »
Découverte de chaque grande famille de fromages, connaître la différence entre les produits, découvertes des territoires.
- Dégustation de fromages
- « Pâtes pressées cuites, les bleus mais c'est quoi ces produits ? »
- « Et l'affinage c'est quoi? »
- « Et en magasin on en fait quoi des fromages, on les stock où ? »
- « La découpe du fromage »

Les participants sont accueillis à partir de 9h. Les repas ne sont pas pris en charge (prévoir un pique-nique pour un déjeuner partagé)



Pédagogie

Exposé théorique et cas pratiques présentés par le formateur