



# PROGRAMME DE FORMATION

CFPL | L'ÉCOLE  
FRANÇAISE  
DU FROMAGE

PROG CFVEN05

Version 5

Mise à jour : 28/07/2021

## INTITULE DE LA FORMATION :

### **CONNAISSANCE DES PRODUITS LAITIERS ET FROMAGES FRANCAIS**

#### **PUBLIC :**

- Professionnels ou futurs professionnels du secteur de la vente de produits laitiers et leurs salariés

**DUREE :** 8h

**MODALITE DE FORMATION :** présentiel ou distanciel

#### **OBJECTIFS :**

- Distinguer les différentes catégories de produits laitiers frais et fromages,
- Expliquer les différentes techniques d'élaboration,
- Identifier des particularités de production et d'affinage de certains fromages

Pour améliorer la vente conseil des produits laitiers et fromages français

**PRE-REQUIS :** aucun

---

#### **CONTENU**

15 min. : *Présentation et café d'accueil*

- Tour de table pour évaluer le niveau et les attentes des participants

#### **I- DE L'HERBE AU LAIT**

30 min. : *Le lait matière première vivante et aliment*

- Définitions
- Composition du lait

45 min. : *Les races et espèces laitières*

- Principales espèces et races laitières élevées en France
- Lactations des principales espèces laitières
- Comparatif de la composition des laits des principales espèces

30 min. : *En amont du lait : terroirs et herbages*

- Le terroir
- L'herbage
- Les autres facteurs influents sur le goût du lait

#### **II- DU LAIT AUX PRODUITS LAITIERS FRAIS**

2 h. : *Présentation des produits laitiers frais*

- Lait de consommation (réglementation, diversité)
- Beurres (mode de fabrication, diversité, réglementation)
- Crèmes (mode de fabrication, diversité, réglementation)
- Laits fermentés (mode de fabrication, diversité, réglementation)

23, rue des Lavandières Sainte-Opportune – 75001 PARIS – Tél. : 01 55 43 31 55 – Fax : 01 43 31 80 52

[info@cfpl.fr](mailto:info@cfpl.fr)

Siret : 418 011 946 00062 – SARL au capital de 15 244,90 € - RCS Paris B 418 011 946 – APE 8559A



# PROGRAMME DE FORMATION

CFPL | L'ÉCOLE FRANÇAISE DU FROMAGE

PROG CFVENO5

Version 5

Mise à jour : 28/07/2021

1 h : Pause

## III- DU LAIT AUX FROMAGES

1 h : Les étapes générales de la transformation fromagère

- La coagulation
- L'égouttage
- Le tranchage
- Le brassage
- Le chauffage
- Le moulage
- Le pressage
- Le salage

2 h 45 min.. : Les familles de fromages

- Présentation des particularités techniques et sensorielles de familles de fromage avec focus sur les AOP et anecdotes historiques ou géographiques concernant les principaux fromages
- Fromages frais
- Fromages de chèvre (lactiques)
- Pâtes molles à croûte fleurie
- Pâtes molles à croûte lavée
- Pâtes pressées non cuites
- Pâtes pressées cuites
- Pâtes persillées
- Fromages fondu

15 min. : Test d'évaluation, feuille d'appréciation et bilan de la formation.

### Moyens pédagogiques :

- Apport théorique
- Livret stagiaire
- Questions, remédiations

**Mode d'évaluation :** Quizz de fin de formation