

	<h1 style="text-align: center;">PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
PROG CFVENO5	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

- Laits 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

	PROGRAMME DE FORMATION		
	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 fondus

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