

	PROGRAMME DE FORMATION		
	PROG CFVEN12	Version 3	Mise à jour : 29/07/2021

INTITULE DE LA FORMATION :

BASES DE LA DEGUSTATION

PUBLIC :

- Crémiers-fromagers, Chefs d'entreprise et leur personnel
- Restaurateurs, épiciers, traiteurs
- Producteurs
- Jurés de dégustation de produits laitiers
- Toutes personnes intéressées par la dégustation des fromages

PREREQUIS : aucun

MODALITE DE FORMATION : présentiel

DUREE : 07h

OBJECTIFS :

- Utiliser une méthode de dégustation adaptées aux fromages
- Analyser et décrire les qualités organoleptiques d'un fromage
- Juger les qualités et les défauts de certains fromages
- Utiliser correctement du vocabulaire spécifique à la description sensorielle des fromages

Afin de mieux observer les fromages et ainsi mieux les choisir, les décrire et les vendre.

CONTENU

15 min. : Présentation de la formation et tour de table

Evaluation du niveau et des attentes des participants

45 min: définitions et buts de la dégustation

- Notion centrale de plaisir et de jugement
- Moyen de sélection, de correction, de transformation
- Argumentaire de vente

2h30 : les mécanismes des sens

Fonctionnement, perceptions et vocabulaire associé

- La vue
- Le toucher
- L'odorat
- L'ouïe
- Le goût

1h : Pause



PROGRAMME DE FORMATION

CFPL | L'ÉCOLE
FRANÇAISE
DU FROMAGE

PROG CFVEN12

Version 3

Mise à jour : 29/07/2021

30 min. : Méthode de dégustation

- Description de la méthode de dégustation
- Conditions pour une bonne dégustation,

2h30 : Mise en pratique

Exercices de dégustation descriptive d'environ 8 fromages différents

- Dégustation à l'aveugle
- Recherche d'un ordre de dégustation
- Identification de qualités et de défauts
- Jugement personnel des produits
- Descriptif détaillé des produits dégustés

30 min. : Fiche d'appréciation et bilan de la formation

MOYENS PEDAGOGIQUES:

- Apport théorique
- Travaux pratiques
- Dégustations commentées
- Questions et remédiations

MODE D'EVALUATION : Quizz de fin de formation et évaluation orale