

 CFPL L'ÉCOLE FRANÇAISE DU FROMAGE	PROGRAMME DE FORMATION		
PROG TECO1	Version 2	Mise à jour : 09/06/2021	

INTITULE DE LA FORMATION :

TECHNIQUES DE COUPE ET D'EMBALLAGE DU FROMAGE

PUBLIC :

- Porteurs de projets (créateur-repreneur d'entreprise),
- Salarié débutant en crèmerie fromagerie,
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers.

PREREQUIS : aucun

DUREE : 7h

OBJECTIF :

À l'issue de la formation, je serai capable de :

- Identifier et maîtriser les outils classiques du métier de fromager
- Emballer correctement les fromages avec plusieurs techniques à ma disposition
- Utiliser du film alimentaire étirable dans les règles de l'art

CONTENU

(15 min) Présentation et café d'accueil

Tour de table afin de connaître les participants à la formation et évaluer leur niveau de connaissances.

PARTIE 1 : THEORIE (2h)

Les outils de coupes du fromage : recensement et fonction

- Couteau à deux manches,
- Couteau à un manche à bout carré,
- Couteau pointu,
- Couteau pour tomme ou autre fromage de grand format,
- Couteau multi coupe,
- Couteau Hollandais,
- Couteau à Parmesan ou « poignard » ou « poinçon » ou feuille de saule »,
- Guillotine à manivelle,
- Roquefortaise,
- Lyes,
- Les fils à pâtes pressées cuites et non cuites,
- Les sondes,
- Les tranchettes,
- La girolle,
- Le rabot à rebibes,
- Réalisation de plateaux.

	<h1 style="text-align: center;">PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
PROG TECO1	Version 2	Mise à jour : 09/06/2021	

Les outils de coupes du beurre : recensement et fonction

- Fil à beurre ondulé et lisse,
- La spatule en bois,
- La spatule creuse,
- Couteau à un manche à bout carré.

Les autres outils de coupes du métier de fromager détaillant

- Les râpes,
- La machine à Fontainebleau et à Chantilly,
- La machine à sous-vide,
- La maryse,
- La louche à bec,
- La louche sans bec.

PARTIE 2 : PRATIQUE (5h)

Dont (1 h) : Pause déjeuner

Les techniques de coupes traditionnelles

Généralités :

- Méthodes de coupe des fromages carrés et pavés.

Pâtes pressées cuites :

- Méthodes de coupe pour l'Emmental (2 méthodes),
- Méthodes de coupe pour le Comté (2 méthodes),
- Méthode de coupe pour du Beaufort.

Pâtes pressées non cuites :

- Méthode de coupe du Laguiole (2 méthodes),
- Méthodes de coupe des raclettes, tommes, Saint Nectaire et autres fromages ronds,
- Méthode de coupe de la Mimolette.

Pâtes persillées :

- Méthodes de coupe du Roquefort (3 méthodes : Lyre, roquefortaise, à l'Aveyronnaise),
- Méthodes de coupe des fourmes (3 méthodes).

Fromages de chèvre :

- Méthodes de coupe du Valençay et du Pouligny Saint Pierre (2 méthodes),
- Méthode de coupe du Sainte Maure de Touraine.

Beurre :

- Méthodes de coupe du beurre à la motte (3 méthodes)

	PROGRAMME DE FORMATION		
	PROG TECO1	Version 2	Mise à jour : 09/06/2021

Les techniques d'emballage : emballages des différentes formes de fromages

- Le Brie de Meaux,
- Le Camembert,
- Le Neufchâtel,
- Le Pont l'Évêque,
- Le Saint Nectaire,
- Le Sainte Maure de Touraine,
- Le Valençay.

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

MOYENS : présentation PowerPoint et livret stagiaire

MODE D'EVALUATION : évaluation orale et pratique