

**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,
- Lyres,
- Les fils à pâtes pressées cuites et non cuites,
- Les sondes,
- Les tranchettes,
- La girolle,
- Le rabot à rebibes,
- Réalisation de plateaux.

## **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)

**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