

	<h1>PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
	PROG VEN15	Version 3	Mise à jour : 03/01/2023

INTITULE DE LA FORMATION :

ACCORDS FROMAGES ET THÉS

PUBLIC :

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

PREREQUIS : Avoir suivi les formations « Bases de la dégustation » et justifier d'une connaissance des différentes familles technologiques de fromages

DUREE : 7h

MODALITE DE FORMATION : présentiel

OBJECTIFS :

- Suggérer des accords fromage et thé judicieux
- Conseiller des thés en accords avec des fromages vendus
- Servir et de faire déguster les accords suggérés
- Commenter et décrire les sensations gustatives résultants des accords

Afin de mieux vendre les fromages en crèmerie comme en restauration

CONTENU :

15 min : Présentation et tour de table

- Evaluation du niveau et des attentes des participants

30 min. : Pourquoi associer les fromages et les thés ?

- Points communs entre fromages et thés
- Intérêts de tels accords

15 min : Généralités

- Savoir choisir et acheter le thé
- Savoir présenter et conserver le thé
- Savoir préparer le thé
- Savoir déguster le thé

Les familles de thé et leurs accords fromagers

45 min : Thés blancs

Présentation des thés, fabrication, origine, arômes

Accords fromagers : dégustation de thé avec fromages sélectionnés

45 min : Thés Verts

Présentation des thés, fabrication, origine, arômes

Accords fromagers : dégustation de thé avec fromages sélectionnés

1h : Thé Oolongs

Présentation des thés, fabrication, origine, arômes

Accords fromagers : dégustation de thé avec fromages sélectionnés

30 min : Pause**45 min. : Thés noirs (rouges)**

Présentation des thés, fabrication, origine, arômes

Accords fromagers : dégustation de thé avec fromages sélectionnés

45 min. : Thés sombres Pu Ehr

Présentation des thés, fabrication, origine, arômes

Accords fromagers : dégustation de thé avec fromages sélectionnés

45 min. : Autres infusions

Présentation d'infusions et thés parfumés, arômes

Accords fromagers : dégustation de thé avec fromages sélectionnés

30 min. : Thés et fromages en cuisine

Exemples d'utilisations et de recettes

45 min : Evaluation de connaissances, feuille d'appréciation et bilan de la formation.

MOYENS : Apport théorique, nombreuses dégustations commentées, livret stagiaire, questions et remédiations

MODE D'EVALUATION : Evaluation orale de dégustation