

	<h1 style="text-align: center;">PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
PROG CFVENO2	Version 3	Mise à jour : 03/01/2023	

## INTITULE DE LA FORMATION :

### MOTS DU FROMAGE

#### 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.

**PRE-REQUIS :** avoir suivi la formation « Connaissances des produits laitiers et fromages français » ou justifier d'une expérience d'au moins un an en crèmerie fromagerie.

**DUREE :** 7 heures

**MODALITE DE FORMATION :** présentiel ou distanciel

#### OBJECTIFS :

- Décrire et expliquer des caractéristiques propres à chaque fromage,
- Adapter son discours à ses interlocuteurs : clients, producteurs, affineurs, grossistes
- Vulgariser des connaissances techniques en restant exact et précis,
- Employer du vocabulaire précis et adapté
- Relater de façon attrayante des anecdotes sur les fromages

Afin de bien argumenter la vente de fromage, ainsi que de mieux communiquer sur les produits avec les fournisseurs et fabricants.

## CONTENU

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

Evaluer le niveau et les attentes des participants

### **2h : Qualités sensorielles**

Vocabulaires et expressions descriptives des aspects, odeurs, goûts et textures des fromages

### **1h45 : Elevage**

Vocabulaire et expressions et anecdotes spécifiques des races laitières, des modes d'élevage, du bien-être animal, de l'alimentation des animaux, de la traite, ou encore des cultures en rapports avec la production laitière

### **1h : Pause**

### **30 min. : Fabrication, affinage et signe de qualité**

Vocabulaire, expressions et anecdotes caractéristique de l'élaboration de certains fromages et savoir valoriser leur label de qualité

### **30 Min. : Conseils**

Vocabulaire, expressions concernant les « petits plus » autour de la dégustation du fromage comme les accords, les recettes, la conservation des produits, leurs bénéfices pour la santé, ou encore leur mode de consommation...

23, rue des Lavandières Sainte-Opportune – 75001 PARIS – Tél. : 01 55 43 31 55 – Fax : 01 43 31 80 52  
[info@cfpl.fr](mailto:info@cfpl.fr)

	<b>PROGRAMME DE FORMATION</b>		
PROG CFVENO2	Version 3	Mise à jour : 03/01/2023	

**1h : Exercices :** construction de fiche d'argumentaire très détaillé de plusieurs fromages.

**1h30 : Mise en pratique**

Présentation orale des fiches d'argumentaire et commentaires en groupe

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

**MOYENS :** PowerPoint et livret de formation et lexiques

**MODE D'EVALUATION :** Mise en situation, expression orale