

 CFPL L'ÉCOLE FRANÇAISE DU FROMAGE	<h1>PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
	PROG CFTEC10	Version 2	Mise à jour : 09/06/2021

INTITULE DE LA FORMATION :

SCULPTURE DE FROMAGES

PUBLIC :

- Chefs d'entreprises,
- Salarié confirmé en crèmerie fromagerie,
- Responsable de point de vente.

PREREQUIS : connaissance des fromages et des techniques de coupe des fromages.

DUREE : 7 h

OBJECTIFS :

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de :

- Connaître les fromages adaptés à ces techniques
- Manipuler le matériel de découpe et de sculpture des fromages (couteaux et gouges)
- Acquérir les pratiques de sculpture des fromages
- Réaliser des décors simples avec des accessoires fromagers
- Réaliser des grosses pièces sculptées

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.

1. Le matériel nécessaires (1h)

- Présentation et découverte des fromages à sculpter
- Présentation des outils de découpe et de sculpture des fromages

2. Les différentes techniques de sculpture (2h15)

- Prise en main des outils
- Apprentissage des bases et techniques principales de sculpture
- Explication des angles de coupes

(1 h) : Pause déjeuner

3. La mise en pratique (3h15)

- Maîtrise des techniques de réalisations géométriques et florale
- Réalisation de décors simples en deux dimensions
- Astuces et compositions à partir des créations effectuées

(15 min.) : Feuille d'appréciation et bilan de la formation.



PROGRAMME DE FORMATION

PROG CFTEC10

Version 2

Mise à jour : 09/06/2021

MOYENS : livret stagiaire

MODE D'EVALUATION : évaluation orale et pratique