

	PROGRAMME DE FORMATION		
	PROG CFVEN17	Version 3	Mise à jour : 03/01/2023

INTITULE DE LA FORMATION :

ANIMATION DE DEGUSTATION

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 la formation aux bases de la dégustation et justifier d'une connaissance des différentes familles de fromages

DUREE : 7h

MODALITE DE FORMATION : présentiel

OBJECTIFS :

- Concevoir des dégustations fromagères à thème originales et créatives
- Calculer les couts et la rentabilité d'une animation de dégustation
- Anticiper et résoudre les problématiques des animations de dégustations
- Organiser et animer un atelier de dégustation autour du fromage

CONTENU :

15 min. : Présentation de la formation et tour de table
Evaluation du niveau et des attentes des participants

1h45 : Concevoir la thématique

- Les grands types d'animations de dégustation
- Les techniques d'animation : intérêts et difficultés

2h : Mettre en place l'animation

- Matériel nécessaire
- Choix des produits
- Communication
- Calcul de rentabilité

1h : Pause

1h45 : Animer



PROGRAMME DE FORMATION

PROG CFVEN17

Version 3

Mise à jour : 03/01/2023

- Préparation des produits et du matériel
- Gestion du temps de dégustation
- Méthode et progression de dégustation
- Jeux sensoriels
- Anecdotes, documentation, invités professionnels

1h : Mise en pratique

- Exercices d'animation de dégustation

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

MOYENS : apport théorique, exercices pratiques, questions et remédiations, livret stagiaire

MODE D'EVALUATION : étude de cas