

	<h1 style="text-align: center;">PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
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

	<h1 style="text-align: center;">PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
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