Programme de formation
PLATEAUX DE FROMAGES

7,00 heures

Objectifs pédagogiques

- Connaître les grands principes relatifs à la mise en place de plateaux selon différents contextes
- S'organiser et d'optimiser le temps passé sur la création

Public visé

- Chefs d'entreprises d'une crèmerie-fromagerie
- Porteurs de projets (créateurs-repreneurs d'une crèmerie-fromagerie)
- Vendeur débutant et confirmé en crèmerie fromagerie
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers

Pré-requis

Aucun

Description

Accueil et présentation de la formation. Tour de table et évaluation du niveau des participants et de leurs attentes (15 minutes)

Partie 1 : Gestion de la prestation plateaux (1 heure et 30 minutes)

- Organisation de la production
- Respect des règles d'hygiène :
  - Coupes des produits
  - Matériaux agréés au contact alimentaire
- Mise en place d'un plateau. Les règles à respecter
- Prise de commande, fiche de renseignements client
- Approche financière :
  - Budgétisation des produits et décorations
  - Budgétisation du temps de travail
  - Définition du prix de vente, identification des variables
- Les décorations :
  - Par habillage
  - Les accessoires et leur utilisation
  - Les associations de couleur

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

Programme de formation
PLATEAUX DE FROMAGES

7,00 heures

Partie 2 : Les techniques spécifiques à la prestation plateaux (1 heure)

- Les coupes de fromage spécifiques à l'activité plateaux :
  - Disposition
  - Produits entiers
  - Produits prédécoupés
- Les emballages :
  - Le matériel : papiers, étiquettes et liens
  - Les différentes formes

PARTIE 3 : Réalisation de plateaux de fromages (4 heures)

Exercices de mise en application à partir de sujets aléatoires

Bilan de la formation et questionnaire de satisfaction (15 minutes)

Modalités pédagogiques

Présentiel

Moyens et supports pédagogiques

- Formateur expert au métier de crémier-fromager
- Salle adaptée à la pratique
- Apport théorique et exercices pratiques
- Utilisation de matériels spécifiques et de matières premières
- Livret stagiaire
- Évaluation des compétences
- Questionnaire post-formation afin d'évaluer les mises en application des connaissances et compétences acquises en formation

Modalités d'évaluation et de suivi

Bilan oral et évaluation des compétences