Programme de formation
DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE FROMAGÈRE : RACLETTE DE SAVOIE

14,00 heures

Objectifs pédagogiques

- Expliquer les histoires, les nuances de terroir, les techniques de fabrication traditionnelle et les spécificités d'affinage des fromages,
- Distinguer des variantes et comprendre les différences entre plusieurs produits d'une même zone géographique,
- Comprendre les différents acteurs de la filière laitière,
- Parler de façon approfondie des fromages du terroir et mettre en valeur leurs différences et qualités respectives auprès des clients.

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

A travers différentes rencontres d'acteurs de la filière (producteur, laiterie, grossistes, crémier-fromager), cette formation vous permettra de comprendre la diversité des savoir-faire ainsi que les nuances de terroir et l'histoire qui rassemble de nombreux producteurs autour de la tradition fromagère.

Accueil et présentation de la formation. Tour de table et évaluation du niveau des participants et de leurs attentes (1 heure)

PARTIE 1 : Découverte du terroir (2 heures)

- Différents modes d'élevage locaux,
- Climat, sol et végétation,
- Histoire des fromages locaux.

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

Programme de formation
DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE FROMAGÈRE : RACLETTE DE SAVOIE

14,00 heures

PARTIE 2 : L'élevage (3 heures)

- Visiter l'élevage,
- La traite,
- Les animaux : l'alimentation, le bien-être animal, les soins aux animaux,
- La récolte des fourrages,
- L'impact de la saisonnalité.

PARTIE 3 : Technologie fromagère (5 heures)

- Les étapes de la fabrication d'un fromage,
- Classification des technologies fromagères,
- Méthodes et soins d'affinage des fromages,
- Analyse sensorielle et dégustation des fromages,
- Les équipements et le matériel,
- Différentes techniques de transformation fromagère,
- Impacts de la qualité des laits et des leviers technologiques sur les qualités sensorielles des fromages.

PARTIE 4 : Les acteurs de la filière (2 heures)

- Le rôle de chaque acteur,
- L'implantation des acteurs sur le territoire,
- Les enjeux du développement dans la filière.

Bilan de la formation, évaluation des connaissances et questionnaire de satisfaction (1 heure)

Modalités pédagogiques

Présentiel

Moyens et supports pédagogiques

- Apport théorique,
- Visites d'exploitation et analyses sensorielles de produits,

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

Programme de formation
DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE FROMAGÈRE : RACLETTE DE SAVOIE

14,00 heures

- Livret stagiaire,
- Itinéraire détaillé de la formation,
- Questions, remédiations

Modalités d'évaluation et de suivi

Bilan oral et évaluation des connaissances