Programme de formation
LE SERVICE DU FROMAGE EN RESTAURANT, PRÉPARATION À L'EXAMEN CAP

7,00 heures

Objectifs pédagogiques

- Maitriser les règles de dressage d'une assiette, d'un plateau ou d'un chariot de fromage
- Découper et servir les produits
- Conseiller et suggérer des choix de fromage adaptés aux clients
- Remballer et conserver en contrôlant la qualité des produits

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 I : Les différentes offres fromagères en restauration (30 minutes)

- A l'assiette
- Les planches
- Le chariot

Partie II : Matériels et techniques du service de fromage en restaurant (30 minutes)

- Les outils
- Les supports
- Gestes et techniques de service
- BPH du service des fromages

Partie III : La posture du serveur en restauration (45 minutes)

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

Programme de formation
LE SERVICE DU FROMAGE EN RESTAURANT, PRÉPARATION À L'EXAMEN CAP

7,00 heures

- L'accueil du client
- La présentation de l'offre et le service
- La prise de congé

Partie IV : Mise en place (1 heure)

. Réalisations d'assiettes, planches, plateau et chariot
. Rappel de bonnes pratiques d'hygiène

Partie V : Mise en situation (2 heures et 15 minutes)

- Sketchs de vente commentés des différentes offres
- Gestes de coupe et techniques de service
- Suggestions aux clients, aide au choix et conseils de dégustation
- Cas des clients difficiles et à risque

Partie VI : Analyse sensorielle (1 heure)

- Dégustation commentée des produits disponibles
- Développement d'un argumentaire de valorisation
- Suggestions d'accords

Partie VII : La fin de service (30 minutes)

- Remballage
- Conservation
- Traçabilité
- Contrôle de la qualité des produits

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

Modalités pédagogiques

Présentiel

Moyens et supports pédagogiques

- Formateur expert au métier de crémier-fromager

Programme de formation
LE SERVICE DU FROMAGE EN RESTAURANT, PRÉPARATION À L'EXAMEN CAP

7,00 heures

- 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