

# **Programme de formation DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE FROMAGÈRE : QUESO MANCHEGO**

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.

Capital social de 15 244,90€

CENTRE DE FORMATION DES PRODUITS LAITIERS 23 rue des Lavandières Sainte Opportune, 75001 Paris

Tél : 01 55 43 31 85 - Fax : Variable non renseignée – Email : [info@ecolefrancaisedufromage.fr](mailto:info@ecolefrancaisedufromage.fr) - SIRET : 418 011 946 00062

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 1.1753.987375 auprès du préfet de région d'Ile-de-France

## Programme de formation

# DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE FROMAGÈRE : QUESO MANCHEGO

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,

Capital social de 15 244,90€

CENTRE DE FORMATION DES PRODUITS LAITIERS 23 rue des Lavandières Sainte Opportune, 75001 Paris

Tél : 01 55 43 31 85 - Fax : Variable non renseignée – Email : [info@ecolefrancaisedufromage.fr](mailto:info@ecolefrancaisedufromage.fr) - SIRET : 418 011 946 00062

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 1.1753.987375 auprès du préfet de région d'Ile-de-France



## **Programme de formation**

# **DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE FROMAGÈRE : QUESO MANCHEGO**

14,00 heures

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

### **Modalités d'évaluation et de suivi**

Bilan oral et évaluation des connaissances