

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

16 janvier
2024

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

240 € HT
288 € TTC

Public visé :

- Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire
- Experts
- Personnes en reconversion professionnelle



Objectif :

- Comprendre la fabrication et l'affinage des produits fromagers
- Citer leurs composants et leurs apports alimentaires
- Différencier les critères qualitatifs de chaque famille afin de déguster les fromages

Programme :

1. Aspects généraux sur la connaissance des fromages
2. La fabrication des fromages : diaporama et vidéo
3. Définition d'un fromage
4. Biogenèse des arômes
5. De la biodiversité micro biologique à la diversité des arômes
6. La classification des fromages français au lait de vache, brebis et chèvre en fonction de leur élaboration
7. Les apports alimentaires et hygiéniques du fromage
8. Travaux pratiques
 - La méthodologie de la dégustation
 - Présentation d'une fiche d'évaluation sensorielle et de description aromatique (classification des arômes par famille)
 - Découverte et dégustation de différents fromages

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama – Travaux pratiques

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 25 personnes

Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 45 ans de travail d'enseignement et de jury.

Tristan Sicard

Formateur

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

17 stagiaires

Année 2023-2024

TAUX DE SATISFACTION *

100

*95 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes
"Produits de terroir et de qualité"*