

# FORMATION À DISTANCE



# FORMATION À DISTANCE VENTE

## E-LEARNING



### CIBLE

- Porteur de projet
- Fabricant / Affineur / Vendeur
- Gérant d'une boutique

### OBJECTIFS

- Connaître les composants du lait
- Connaître les espèces animales liées à la production fromagère
- Connaître les différentes technologies de fabrication
- Connaître les caractéristiques d'une sélection fromagère AOP
- Maîtriser les techniques de coupe et pliage
- Dispenser d'un discours produit avec les techniques de vente
- Réaliser la découpe et l'emballage des produits laitiers et des fromages dans le respect du guide des Bonnes Pratiques d'hygiène
- Accueillir le client et identifier ses besoins

### THÈMES

- De l'herbe au lait
- Du lait au fromage
- La coupe & le pliage
- La mise en place d'un rayon
- La relation client et la vente
- L'hygiène d'un point de vente

### ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation

Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation

- Attestation d'assiduité
- Formulaires d'évaluation de la formation

*La formation à distance se déroule sur notre plateforme en ligne Digiforma. Lorsque les apprenants seront inscrits, Mons Formation leur enverra un lien de connexion individuel pour la réalisation de la formation. Mons Formation pourra suivre l'évolution de chaque apprenant et faire un retour au client.*

### DURÉE

Environ 21 heures en autonomie

### TARIF

1800 € HT/ APPRENANT



# FORMATION À DISTANCE AFFINAGE

E-LEARNING



## CIBLE

- Porteur de projet
- Vendeur en rayon fromages
- Affineur débutant
- Fabricant de fromages

## OBJECTIFS

- Connaître les principes de l'affinage
- Connaître les paramètres environnementaux
- Comprendre l'évolution des micro-organismes
- Connaître les différents types de soins d'affinage
- Identifier les produits « prêts » et ceux à affiner
- Connaître les différentes structures d'affinage possible
- Maîtriser l'utilisation d'outils d'affinage
- Combiner les paramètres environnementaux et les soins en fonction de la technologie fromagère

## THÈMES

- Les grands principes de l'affinage
- Les paramètres de l'affinage : air, humidité, température
- Bactéries, levures et moisissures
- Les soins d'affinage
- Les différents types de structures d'affinage
- Les outils d'affinage

## ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation

Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation

- Attestation d'assiduité
- Formulaires d'évaluation de la formation

*La formation à distance se déroule sur notre plateforme en ligne Digiforma. Lorsque les apprenants seront inscrits, Mons Formation leur enverra un lien de connexion individuel pour la réalisation de la formation. Mons Formation pourra suivre l'évolution de chaque apprenant et faire un retour au client.*

## DURÉE

Environ 21 heures en autonomie

## TARIF

1800 € HT/ APPRENANT

