

FORMATION AFFINAGE



INITIATION À L'AFFINAGE

LES FONDAMENTAUX EN AFFINAGE

CIBLE

- Porteur de projet
- Vendeur débutant où initié en rayon fromages
- Affineur débutant où initié
- 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
- Estimer le coût de l'affinage
- Affiner les fromages
- Conseiller sur le goût, le degré d'affinage, les produits similaires, l'utilisation des produits, les associations

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
- Les diagrammes de l'affinage
- Economie de l'affinage

ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques au sein des caves MONS FROMAGER AFFINEUR

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

- Feuilles de présence
- Formulaire d'évaluation de la formation

DUREE

4 JOURS

FORMATEUR

Laurent MONS

TARIF

2 500 € HT/ PERSONNE

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Satisfaction
client
9/10

*Déjeuner inclus (Hors hébergement, diners et transport)
Min. 3 stagiaires - Max. 6
Inscription maximum 1 mois avant le début de la formation*

Accessibilité pour les personnes en situation de handicap : pour toute demande, nous contacter