



CONTENU

Jour 1 : Initiation aux principes de l'affinage

- 9h - 9h15 - Tour de table et présentation de la formation
- 9h15 - 9h45 - Évaluation des acquis en amont de la formation
- 9h15 - 10h45 - Les bases indispensables avant d'aborder l'affinage
- 10h45 - 12h15 - Comprendre les mécanismes fondamentaux de l'affinage des fromages
- 12h15 - 13h - Dégustation des grandes familles fromagères
- 13h - 14h - Pause déjeuner
- 14h - 15h - Température, hygrométrie, ventilation : les leviers à maîtriser
- 15h - 16h30 - Techniques de soins (retournement, brossage, lavage et frottage)
- 16h30 - 17h30 - Visite des caves de Saint-Haon-le-Châtel

Jour 2 : Pratique et micro-organismes

- 8h - 12h - Atelier pratique des soins d'affinage en conditions réelles, au sein des caves de la Maison Mons
- 12h30 - 13h15 - Dégustation comparative selon les stades d'affinage
- 13h15 - 14h15 - Pause déjeuner
- 14h15 - 15h15 - Rôle des bactéries, levures et moisissures dans l'affinage
- 15h15 - 16h - Panorama du matériel professionnel utilisé en cave
- 16h - 16h30 - Visite du Tunnel de la Collonge

Jour 3 : Le monde des moisissures

- 8h - 12h - Atelier de mise en pratique des soins d'affinage en cave
- 12h30 - 13h15 - Nouvelle dégustation comparative selon les stades d'affinage
- 13h15 - 14h15 - Pause déjeuner
- 14h15 - 15h30 - Comprendre le développement des moisissures au fil de l'affinage
- 15h30 - 16h30 - Identifier et différencier les principales moisissures rencontrées en fromagerie

Jour 4 : Diagnostic, économie et validation

- 9h - 10h - Savoir lire et construire un diagramme d'affinage
- 10h - 11h - Identifier et corriger les principaux défauts rencontrés en cave
- 11h - 12h - Économie de l'affinage
- 12h - 13h - TP sensorielle des défauts d'affinage
- 14h - 14h30 - Pause déjeuner
- 14h - 14h30 - Temps d'échange pour lever les derniers points
- 14h30 - 15h - Évaluation des acquis de la formation
- 15h - 15h30 - Synthèse et clôture du parcours



ÉVALUTATION

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats :

- Feuille d'émargements pour le suivi de l'exécution de la formation
- Évaluation de pré-formation pour déterminer le niveau initial de connaissances
- Évaluation de fin de formation pour déterminer le niveau de connaissances post formation.
- Évaluations de satisfaction : -A chaud, en direct à la fin de la formation. -A froid, par mail, 2 mois après la formation pour évaluer les impacts de la formation sur les projets des apprenants.
- Évaluation du respect des consignes en ateliers pratiques