

formathèque

Mons Formation



SOMMAIRE

01
Modules de présentation

02
Modules connaissances & technologies

03
Modules vente

04
Modules affinage

05
Modules gestion





06
Modules sensoriel

07
Modules merchandising.

08
Modules hygiène

09
Modules restauration -
gestion

10
Modules cuisine -
préparations

11
Modules buffets plateaux

Modules de présentation

FR_003_Présentation boutiques Mons

Présentation simple et rapide des boutiques de détail portant l'enseigne Mons. Vu d'ensemble, localisation, date de création, surface, nombre de vendeurs.

14 slides
15-30 min



FR_004_Jasper Hill

Présentation rapide de Jasper Hill et de leur gamme de fromages. Entreprise américaine familiale, détenue par les frères Keller. Entreprise partenaire de Mons Formation pour le nord-est des Etats-Unis (Vermont).

14 slides
15-30 min



FR_005_La Maison Mons aux USA

- **EXCLUSIVITÉ**

Visualisation des principaux points de vente aux Etats-Unis.

15 slides
15-30 min



FR_006_Historique chronologique de la Maison Mons

Historique complet de la Maison Mons de ses débuts à aujourd'hui.

33 slides
30 min



FR_007_Historique chronologique de la Mons Formation

Historique complet de Mons Formation de ses débuts à aujourd'hui.

11 slides
15 min



Possible en distanciel

Modules connaissances & technologies

FR_100_De l'herbe au lait

Découverte de l'univers laitier : définition du lait, production, composition / Cycles de lactation / Comparatif des différents types de lait / Géolocalisation des principales zones de production.

40 slides

2 heures



FR_101_Terroir et herbages

Définition des liens identitaires entre le lait et les conditions de production. Les différents types d'alimentation, les contextes d'élevage. Influence de l'ensemble des conditions environnementales sur la composition du lait.

11 slides

1 heure



FR_102_Races et espèces laitières

Les animaux du lait. Comparatif entre les races et les espèces. Spécificités des compositions des laits, usage et valorisation des races laitières au travers des technologies fromagères

12 slides

1 heure



FR_103_Vachotèque

Visualisation des principales races laitières de vaches en France. Aspect physique et signe distinctif, spécificités laitières, localisation et management de la race. Situation démographique.

19 slides

1 heure



FR_104_Chevrothèque

Visualisation des principales races laitières de chèvres en France. Aspect physique et signe distinctif, spécificités laitières, localisation et management de la race. Situation démographique.

8 slides

30 minutes



Possible en distanciel

Modules connaissances & technologies

FR_105_Brebithèque

Visualisation des principales races laitières de brebis en France. Aspect physique et signe distinctif, spécificités laitières, localisation et management de la race. Situation démographique.

8 slides
30 minutes



FR_106_Le lait

Focus sur le lait : définition, composition, qualité / Traitements physiques et thermiques / Qualité nutritionnelle.

14 slides
30 minutes



FR_107_Les traitements du lait

Les différents traitements du lait qui existent. Objectif des traitements du lait.

13 slides
30 minutes



FR_108_La traite

Les différentes installations de traite, la flore du lait, la qualité du lait.

14 slides
30 minutes



FR_109_Les familles de fromages

Découverte des différentes familles de fromages : type de lait, fabrication, affinage... Historique et compréhension de l'implantation des familles dans le contexte Français et Européen.

66 slides
2 heures



Possible en distanciel

Modules connaissances & technologies

FR_110_Signes de qualité

Présentation des différents signes de qualité : AOP; IGP...Les mentions qualitatives et restrictives. Les réglementations et les perceptions des clients.

18 slides

1 heure



FR_111_Les AOP fiches

Fiches AOP par fromages : dénomination, races, technologie, histoire, profil sensoriel, argumentaire de vente.

49 slides

1 heure 30



FR_112_AOP jeu

Les AOP par région et par famille / peut se faire avec carte masquée etc

8 slides

1 heure



FR_113_Fromages autres que AOP

Présentation des principaux fromages génériques Français. Une centaine de fromages différents et représentatif en terme de volume et d'identification client.

114 slides

3 heures



FR_114_Fromages du monde

À la découverte des autres fromages du monde. Plus de 20 pays sur les cinq continents. Une présentation statistique en volume et répartition. Une présentation détaillée des fromages représentatifs de chaque pays.

84 slides

3 heures



Possible en distanciel

Modules connaissances & technologies

FR_115_Présentation de la Fourme de Montbrison

- **EXCLUSIVITÉ**

Détail sur la filière fourme et fromagerie des Hautes Chaumes. De l'herbe au lait : tous les vecteurs identitaires et historiques de cette appellation.

5 slides

30 min



FR_116_Présentation du Saint Nectaire

- **EXCLUSIVITÉ**

Détail sur la filière du Saint Nectaire. À travers l'expérience de la Maison Mons sur cette appellation et son affinage.

5 slides

30 min



Possible en distanciel

Modules vente

FR_201_Établir sa gamme produits

Créer sa gamme produits : en fonction de quels critères ? Comment l'implanter en terme de proportion et selon le marché local ou concurrentiel.

11 slides

1 heure



FR_202_Réception et stockage

Les étapes à suivre pour réussir la réception et le stockage dans la chambre froide.

20 slides

1 heure



FR_203_Les fondamentaux de la coupe

Les différents principes de coupe. Objectifs des techniques de coupe : vente, présentation, événement, conservation...

60 slides

1 heure



FR_204_Les fondamentaux du pliage

Les différents principes de pliage en fonction de la forme du fromage. Intérêt de la maîtrise du pliage.

218 slides

1 heure



FR_205_Techniques de vente

Conseils, étapes de la vente, les choses à faire et à ne pas faire. Reprise des fondamentaux de la vente au détail.

Possibilité d'intégrer des jeux de rôle.

15 slides

1 heure



Possible en distanciel

Modules vente

FR_206_Fromabulaire®

• **EXCLUSIVITÉ**

Tout le vocabulaire pour parler d'un fromage.

28 slides
1 heure 30



FR_207_Protocole hygiène d'un point de vente

Règles d'hygiène d'un point de vente. Comment rédiger un guide de bonne pratique en interne et le mettre en place.

46 slides
1 heure 30



FR_208_L'étiquetage

Les outils pour avoir des étiquettes originales et de qualité. Le graphisme au service du client et en respect avec la réglementation.

22 slides
1 heure



FR_209_Les présentations du fromage

Les outils de découpe et les coupes pour faire une présentation "artistique". Faire le buzz avec des présentations. Avoir des présentations fonctionnelles, culturelles et imaginaires !!

31 slides
1 heure



FR_210_Coupe du Parmesan

Pas à pas : un mode de coupe pour un fromage emblématique.

11 slides
15 min



Possible en distanciel

Modules vente

FR_211_Découpe Cheddar

Pas à pas un mode de découpe du plus anglosaxon des fromages !

11 slides

15 min



FR_212_Le pliage du Comté

Plier une meule entière !

6 slides

10 min



FR_213_La qualité de la vente

Les 3 axes de la vente : la fromagerie, les fromages et le fromager.

32 slides

1 heure



03



Possible en distanciel

Modules affinage



FR_300_Pré-requis pour affinage

Les bases pour comprendre l'affinage : les facteurs influençant la composition de la matrice. Rappel sur les process de fabrication et la notion de lactique/présure.

17 slides

1 heure



FR_301_Les principes généraux de l'affinage

Principaux phénomènes physico chimiques. Descriptif et visualisation de base.

41 slides

1 heure 30



FR_302_Les paramètres de l'affinage

Fonctionnement physico chimique de l'affinage selon les paramètres environnementaux. Les conditions de prédilection des acteurs de l'affinage.

14 slides

45 min



FR_303_Les micro-organismes

Apprendre à définir ce que l'on voit à la surface du fromage : bactéries, levures et moisissures. Arriver à différencier les acteurs de l'affinage par rôle et aptitudes.

26 slides

1 heure



FR_304_Cycle de vie des moisissures

Définition d'une moisissure, le lien entre moisissure et affinage. Les modes de reproduction, de croissance et de nutrition des moisissures.

23 slides

1 heure



Possible en distanciel

Modules affinage

FR_305_Les types de moisissures

Caractéristiques des différentes moisissures que l'on peut retrouver sur des fromages. Visualisation et typicité - Fonction et aptitudes.

9 slides

30 min



FR_306_Les soins d'affinage

Visualisation de l'ensemble des soins opérationnels de l'affinage. Description de chaque soins, mise en œuvre pratique et contextuelle, objectifs des soins selon les environnements et les technologies fromagères. Organisation des soins en terme de management.

23 slides

1 heure 30



FR_307_Les outils d'affinage

L'ensemble du matériel direct et indirect pour pratiquer l'affinage. Fonction de chaque outil et spécificité technologique.

17 slides

1 heure



FR_308_Les structures d'affinage

Les différents lieux d'affinage et leurs caractéristiques. De la cave au séchoir en passant par les sites naturels ou la construction de A à Z.

18 slides

1 heure



FR_309_Défauts d'affinage

Les différents défauts que l'on peut rencontrer sur des fromages et les solutions à apporter. Comment évaluer réellement un défaut ?

10 slides

45 min



Possible en distanciel

Modules affinage



FR_310_Traitement de l'air

Comment sont gérer les flux d'air à l'intérieur d'une cave ?
Fonctionnement et objectifs des flux d'air selon les contextes.
Influence des flux d'air sur les facteurs environnementaux.

8 slides

30 min



FR_311_Les environnements d'affinage

Les types de locaux à avoir et leurs impacts sur le fromage. Choisir ses environnements selon les objectifs de l'affinage.

23 slides

1 heure



FR_312_Les diagrammes d'affinage

Diagrammes d'affinage des principales technologies fromagères. Un exemple représentatif de chaque famille. Relier les paramètres du fromage avec l'environnement et les soins. Organiser le tout dans le temps.

8 slides

45 min



FR_313_La morge

Solution de soin pour les fromages. Qu'est ce que la morge ? Son histoire, sa culture, sa fonction. Exemples de recettes.

9 slides

30 min



FR_314_Le bois

Matériau utilisé depuis des décennies, mais comment bien s'en servir ?

11 slides

20 min



Possible en distanciel

Modules affinage



FR_317_Les acariens du fromages

Gros plan sur les acariens présents parfois sur les fromages. Conditions de vie et de reproduction. Fonction passive. Affinage ou pas ?

5 slides

20 min



FR_318_Économie de l'affinage

Combien coûte l'affinage ? Évaluer les coûts fixes et les coûts variables. Répercussions sur les prix de vente. L'affinage : vrai revalorisation ou phénomène culturel.

14 slides

1 heure



FR_319_Notions d'affinage

Découverte de l'affinage dans les grandes lignes. Les principes vus de manière simple.

33 slides

1 heure



FR_320_L'affinage des pâtes molles à croûte fleuries

L'ensemble des paramètres d'affinage de cette famille.

8 slides

20 min



FR_321_L'affinagedes pâtes molles à croûte lavée

L'ensemble des paramètres d'affinage de cette famille.

8 slides

20 min



Possible en distanciel

Modules affinage



FR_323_L'affinage des pâtes persillées

L'ensemble des paramètres d'affinage de cette famille.

7 slides

20 min



FR_324_L'affinage des pâtes pressées non cuites

L'ensemble des paramètres d'affinage de cette famille.

9 slides

20 min



FR_324_L'affinage des pâtes pressées cuites

L'ensemble des paramètres d'affinage de cette famille.

8 slides

20 min



Possible en distanciel

Modules gestion

FR_400_Ouverture d'un point de vente

Tout ce à quoi il faut penser lorsque l'on souhaite ouvrir son magasin. Du papier d'emballage à la camionnette ! Le nécessaire de la petite Crèmerie Fromagerie !

26 slides

1 heure



FR_401_L'inventaire

L'inventaire : à quoi sert il ? Des méthodes simples pour le réaliser de manière récurrente.

8 slides

30 min



FR_402_Sourcing

Trouver les bons fournisseurs et pérenniser la relation. Préparer le sourcing avec nos objectifs. Lister les points de questionnement sur des axes différents. Les méthodes d'élevage, la fabrication, les engagements. Mettre en place une relation pérenne et valorisante pour les deux parties.

7 slides

30 min



FR_403_Calcul des marges

Visualisation et explication des modes de calcul de la marge en fromagerie de détail.

11 slides

30 min



FR_404_Gestion d'un point de vente

Tour d'horizon complet des points à maîtriser, contrôler et gérer pour la gestion globale d'une boutique de détail. L'organisation au service de la gestion. Multiples exemples d'outils accessibles et rassurant pour garder le contrôle et anticiper.

31 slides

1 heure



Possible en distanciel

Modules gestion

FR_405_La communication

Les différents moyens de communication. Choisir son mode de communication. Comprendre les impacts de la communication et les analyser pour mieux gérer.

8 slides

30 min



FR_406_Les fonctions du manager

Fiche de poste d'un manager et ses missions dans une boutique de détail avec un ou plusieurs salariés.

10 slides

30 min



FR_407_Exercice marge brut

Exercice pratique

10 slides

15 min



FR_408_Outils automatiques de gestion

description

slides

min



FR_409_Psychométrie

description

slides

min



Possible en distanciel

Modules sensoriel

006

FR_500_Analyse sensorielle

Les principes de l'analyse sensorielle. Comprendre les fonctions de chacun de nos sens. Organiser nos perceptions. Comprendre les mécanismes de la perception sensorielle.

18 slides

1 heure



FR_501_Accords vins & fromages

Quelques règles de base pour réaliser des alliances vins et fromages.
Dégustation

51 slides

1 heure 30



FR_502_Accords bières & fromages

Quelques règles simples pour réaliser des alliances bières et fromages.
Dégustation

16 slides

45 min



FR_503_Etre juge

Guide pratique du juge en concours. Compétences de base et comportement requis.

13 slides

30 min



Possible en distanciel

Modules merchandising

FR_600_Les types de rayon fromager

12 slides

1 heure

Passage en revue des différents types de vitrines ou mobilier de présentation en crèmerie fromagerie.



FR_601_Les vitrines réfrigérées

24 slides

1 heure

Différents types de vitrines réfrigérées. Mode de fonctionnement d'un groupe froid. Être capable de faire des choix de matériel et de système de réfrigération selon les contraintes produits ou contextuelles.



FR_602_Implanter un rayon

20 slides

1 heure

Quelques règles pour implanter un rayon fromager de manière cohérente. Comment faire des choix en rapport avec la situation géographique, la clientèle etc. Les règles de la rationalisation.



Possible en distanciel

Modules hygiène



FR_700_L'hygiène en fromagerie

Les règles d'hygiène obligatoires dans une fromagerie. Comprendre le guide de bonnes pratiques. Réaliser un diagnostic et créer un document d'autocontrôle.

18 slides

1 heure



FR_701_Le concept HACCP

Les 7 principes de l'HACCP

15 slides

30 min



Possible en distanciel

Modules restauration – gestion

FR_800_Gestion du poste fromage

Module 100% visuel sur la mise en place d'un vrai poste fromage en restaurant. De l'organisation du poste jusqu'à la prestation.

49 slides
1 heure 30



FR_801_Stockage des fromages - restaurant

Règles de base du stockage du fromage en restauration.
Identification des défauts qualité des fromages.

17 slides
45 min



09



Possible en distanciel

Modules cuisine - préparations

FR_900_Cuisiner le fromage

Que faire avec du fromage ? Les aptitudes culinaires des fromages par famille technologique. Quels fromages pour quelles techniques de cuisine ?

17 slides

1 heure



FR_901_Préparations fromagères

Comment réaliser une recette fromagère, les règles d'hygiène, la législation...Mettre en place les protocoles.

19 slides

1 heure



Possible en distanciel

Modules buffets plateaux

FR_1000_Buffets et assiettes de fromages

Présentation du fromage sous toutes ses formes.

13 slides

1 heure



Possible en distanciel