

NOVEMBRE 2024

# 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

- Connaitre les principes de l'affinage
- Connaitre 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

Déjeuner inclus (Hors hébergement, dîners 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

