

FORMATION AFFINAGE

NIVEAU 1 & 2

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Dd Datadock



INITIATION À L'AFFINAGE

E-LEARNING - Niveau 1



PRÉ-REQUIS : aucun

CIBLE

- Porteur de projet
- Vendeur débutant 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

THÈMES

- Les grands principes de l'affinage
- Les paramètres de l'affinage : air, humidité, température
- Bactéries, levures et moisissures
- Les soins 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.

DUREE

Environ 10 heures en autonomie

TARIF

500 € HT/ PERSONNE SI INSCRIPTION AU NIVEAU 2

750 € HT/ PERSONNE SI UNIQUEMENT NIVEAU 1 E-LEARNING



NIVEAU 2 : LES FONDAMENTAUX EN AFFINAGE

PRÉ-REQUIS : validation du niveau 1

CIBLE

- Vendeur initié en rayon fromages
- Affineur initié
- Fabricant de fromages initié

OBJECTIFS

- 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 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

2 000 € HT/ PERSONNE

Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



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