Imersão em
Cura de Queijos
na França

Da teoria à prática:
domine a cura
de queijos com
Laurent Mons,
Débora Pereira
e Camille Desbre,
especialistas da escola
francesa Mons Formation.







Formato presencial intensivo
4 dias imersivos
de 16 a 19 de novembro 2026



Para quem é este curso?

- *Produtores que queijo que querem agregar valor através da cura dos seus queijos*
- *Queijistas que desejam dar uma vida melhor e otimizar a venda de queijos curados*
- *Pesquisadores e consultores que querem multiplicar este conhecimento*

🎯 *Vagas limitadas Garanta a sua! Máx. 6 participantes*

Datas e Investimento

- ***Quando:*** *16 a 19/11/2026*
- *Chegada em Lyon, França, 15/11 às 12h, domingo*
- ***Onde:*** *Saint Haon le Châtel, Roanne , Sauvain e Lyon*
- ***Valor:*** *€ 2.600*
- ***Formas de pagamento:*** *Transferência bancária, cartão ou em euros no local*





Você vai aprender a ***arte da cura***
e a criar novos ***queijos autorais*** *para seus clientes!*



Em um grupo reduzido (4–6 pessoas), inclui:

- *Hospedagem em quarto individual*
- *Cafés da manhã e almoços*
- *Visitas exclusivas a queijarias para vivenciar a cura e a fabricação*
- *Material didático + Certificado de conclusão*
- *Networking com profissionais do setor*

PROGRAMA

Dia 1

Segunda-feira, 16/11

- 7h | Atelier prático de cura
- 11h | Testes de conhecimentos
- 11h30 | Análise Sensorial Teoria e Prática
- 14h | Visita das caves modernas
- 15h30 | Visita de todas as instalações da Maison Mons





Dia 2

Terça-feira, 17/11

6H30 - 18h

- Visita na região do Rhônes em fazenda orgânica que fornece leite para fabricação do queijo Fourme de Montbrison AOP.
- Vivência de fabricação e cura
- Visita da loja Coquard

PROGRAMA

Dia 3

Quarta-feira, 18/11

6H30 - 19H

- Visita na região de Auvergne para fabricação e ateliê de cura de queijo de denominação de origem protegida





Dia 4

Quinta-feira, 19/11

- 7h30–11h30 | Protocolos de cura de queijos e ateliês práticos
- 11h30 | Análise sensorial
- 13h30–16h 30 | Conselhos na criação de queijos autorais
- 15h Entrega dos diplomas e encerramento

Inscrições neste link ou

📞 *+33 670896636 - whatsapp*