



Atelier en ligne - Module n°2 : Les différentes familles de fromage

Public : Tout public

Prérequis : Aucun prérequis exigé

Durée : 6h (3 séances de 2h)

Format : En ligne

Jour : Le lundi ou le jeudi, de 20h à 22h

Objectifs pédagogiques :

- différencier les familles de fromage selon leur technique de fabrication
- identifier différents fromages selon leur origine

Destinataire : Particulier, actif.ve ou pensionné.e, en reconversion, professionnel.le d'autres secteurs...

Ressources : Les modules proposés sont des ateliers de formation en ligne. Un support informatique (ordinateur, tablette, téléphone), une connexion internet de bonne qualité et l'installation d'un logiciel de visioconférence vous seront donc nécessaires.

Modalités pédagogiques : Face à face pédagogique, découverte de la filière, supports théoriques remis aux participants.

Prix : 235,95€ TTC

Programme

Séance n°1 : Les fromages frais et les fromages à pâte persillée

- Les fromages frais
- Les fromages à pâte persillée

Séance n°2 : Les fromages à pâte molle

- Les fromages à pâte molle à croûte fleurie
- Les fromages à pâte molle à croûte lavée

Séance n°3 : Les fromages à pâte pressée

- Les fromages à pâte pressée non-cuite
- Les fromages à pâte pressée cuite