



Ateliers en ligne – Module n°3 : Choisir et accorder ses fromages

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 :

- Développer une culture fromagère ;
- Sélectionner ses fromages pour un événement ;
- Dresser, découper et servir ses fromages ;
- Accorder les fromages avec des boissons et des condiments

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 : Développer une culture fromagère

- Retracer l'histoire du fromage
- Considérer le fromage au niveau mondial

Séance n°2 : Distinguer les labels d'origine et de qualité

- Différencier les labels du secteur (SIQO)
- Réfléchir aux garanties derrière une AOP
- Inclure d'autres mentions/signes de qualité dans ses choix de consommateur

Séance n°3 : Réaliser son assortiment

- Sélectionner ses fromages pour un événement
- Découper, pré-découper et servir ses fromages
- Réussir ses accords (boissons et condiments)