



## 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)