



Formation Vendeur.euse – qualifié.e

Public : Tout public

Prérequis : Aucun prérequis exigé

Durée : 42h (7x6h) de cours théoriques.

Format : En présentiel

Jour : Les lundis de 9h30 à 16h30

Prochaine session : Du 6 janvier au 17 février 2025

Objectifs pédagogiques :

- Présenter des fromages à un client
- Manipuler des fromages
- Respecter les réglementations d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Construire et développer une culture fromagère
- Mettre en valeur des produits alimentaires
- Réaliser une vente
- Gérer les stocks, les commandes, les livraisons

Destinataire : Vendeur.euse, vendeur.euse-conseil, responsable de point de vente, gérant.e, créateur.rice ou repreneur.euse de crèmerie-fromagerie, professionnel.le de l'Horeca...

Ressources : Les séances de formation ont lieu le lundi à la fromagerie de Monsieur Laurent Wathelet, à Rhode-Saint-Genèse, Avenue des Cèdres 1, avec à disposition un espace commercial (comptoir en vente arrière), un espace de préparation, une chambre froide et deux caves d'affinage. Inclus : une dégustation de fromage et vin. Recommandé : au moins une visite chez un producteur de fromage.

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

Evaluation : Une évaluation de 2h sera proposée au terme de la formation. Mise en situation professionnelle. Test écrit. Test Oral.

Prix : 910€ HT

Programme

Séance 1 : Le lait et les produits laitiers (6h)

- « Le ciel, la terre, les animaux » : de l'herbe au lait
- Le lait et ses traitements physique
- Les différents produits laitiers
- Les principes de la technologie fromagère

Séance 2 : Développer une culture fromagère (6h)

- Histoire et géographie des fromages
- Reconnaître les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)
- L'affinage en règle(s)

Séance 3 : Le fromage et ses différentes familles - 1 (6h)

- Les fromages frais
- Les fromages à pâte molle à croûte fleurie
- Les fromages à pâtes molles à croûte lavée
- Les fromages à pâtes persillée

Séance 4 : Le fromage et ses différentes familles - 2 (6h)

- Les fromages à pâtes pressée non cuite
- Les fromages à pâte pressée cuite
- Les fromages de chèvre
- Les fromages fondus

Séance 5 : Les bonnes pratiques d'hygiène (6h)

- Les risques QHSE
- Etablir un plan de maîtrise sanitaire (HACCP, BPH...)
- Les dangers micro-biologiques en fromagerie

Séance 6 : Manipuler et mettre en valeur des produits (6h)

- Implantation de vitrine
- Coupe, emballage, pesage des produits
- Réaliser un plateau
- Accord fromages, boissons et condiments

Séance 7 : Gérer un point de vente (6h)

- Accueil et fidélisation de la clientèle
- Développer un argumentaire de vente
- Prise de commande
- Gestion et règlement des problèmes
- Filière et économie du fromage
- Suivi des commandes et valorisation des stocks