

The image features a close-up, slightly blurred view of a large wheel of cheese, likely Comté, with a golden-brown rind and a creamy, textured interior. A solid pink horizontal banner is superimposed over the center of the image, containing the title text in white. The year '2018' is highlighted in a dark blue box.

**LE CATALOGUE  
DE FORMATION  
DES FROMAGERS  
DE FRANCE** **2018**

“

DES FORMATIONS  
**SUR MESURE** ET DES  
**CONSEILS PERSONNALISÉS**  
SUR VOTRE POINT DE VENTE  
ET **INTÉGRALEMENT**  
**PRIS EN CHARGE ?**

## NOUVEAU PARCOURS D'ACCOMPAGNEMENT

Le parcours se compose d'une visite d'observation, d'un plan de formations pour vos salariés, de conseils pour développer votre activité sur une année et d'une visite de bilan.

Un formateur référent, dédié, dans votre région, répond à vos problématiques.

**Laissez-vous guider par le CFPL !**

### COORDONNÉES

CFPL (Centre de Formation des Produits Laitiers)  
Tél. : 01 55 43 31 55 | Fax : 01 43 31 80 52  
Email : [formations@fromagersdefrance.com](mailto:formations@fromagersdefrance.com)



# INFORMATIONS PRATIQUES

## CONDITION DE PRISE EN CHARGE DES STAGES

Ces formations s'adressent aux créniers-fromagers de détail ainsi qu'à leurs salariés :

**Chefs d'entreprise TNS COMMERCANT ou conjoint collaborateur inscrit au K-bis de la société :** fournir une attestation de versement (ou de dispense) à la Contribution au Fonds d'assurance formation (FAF) du RSI, datée de 2018 pour l'activité 2017 indiquant le code NAF, le montant versé et indiquant l'AGEFICE comme organisme de droit.

Une enveloppe maximum de 1 200 € HT par an est accordée à chaque chef d'entreprise ayant payé sa contribution à la formation professionnelle. La prise en charge est plafonnée à 50 €/h de formation. Les frais de déplacement pourront également être pris en charge à hauteur de 10 €/h si la formation a lieu en dehors de l'entreprise (ce montant est également plafonné).

Vous trouverez, ci-dessous, des liens de téléchargement pour votre attestation :

[https://www.rsi.fr/attestations.html?cid=cta:services-prestations\\_accueil&type=cta](https://www.rsi.fr/attestations.html?cid=cta:services-prestations_accueil&type=cta)  
<https://www.rsi.fr/formation.html>

**Chefs d'entreprise TNS ARTISAN ou conjoint collaborateur inscrit au K-bis de la société :** fournir une copie de la carte d'artisan en cours de validité ou l'extrait d'inscription au répertoire des métiers (D1).

La prise en charge est plafonnée à 56 €/h de formation pour les stages techniques (dans la limite de 54h de formation/an pour les formations techniques).

Vous trouverez, ci-dessous, des liens de téléchargement pour votre attestation :

<https://www.fafcea.com/je-me-forme/je-consulte-les-criteres-de-prises-en-charge.html>

**Salariés relevant de la Convention Collective Nationale N° 3244**

La prise en charge est possible si l'entreprise est à jour de sa cotisation formation à l'AGEFOS-PME et sous réserve de disponibilité des fonds de l'OPCA.

**Pas de prise en charge possible pour les apprentis**

**Autres cas : nous contacter.**

Ces informations sont données à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiées en cours d'année.

*Après réception du bulletin de pré-inscription, l'organisme de formation vous contactera au sujet du dossier.*

## ATTENTION

Le nombre de places est limité ! Votre inscription doit être envoyée au moins un mois à l'avance. Les participants sont inscrits selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets.

## HORAIRES DE STAGE & RESTAURATION

Les lieux et horaires du stage sont précisés sur la convocation.

Le déjeuner est inclus dans la formation.

## MATÉRIEL A PRÉVOIR

Une tenue de travail adaptée au stage (blouse, tablier...), un nécessaire pour prendre des notes et un appareil photo si vous souhaitez photographier vos réalisations.

Au cours de la formation des photos des réalisations et des participants pourront être prises afin d'illustrer les publications de la FFF.

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT AU SUJET DE NOS FORMATIONS, VEUILLEZ CONTACTER :



**Les Fromagers de France**  
5 rue des Reculettes, 75013 Paris



Tél. : 01 55 43 31 55  
Fax : 01 43 31 80 52



[formations@fromagersdefrance.com](mailto:formations@fromagersdefrance.com)

# NOS FORMATIONS

# SOMMAIRE DES FORMATIONS

## STAGE SUR MESURE

En complément des formations proposées dans ce catalogue, nous pouvons intervenir directement sur votre point de vente ou dans nos locaux, pour des formations à la carte, sur une ou plusieurs journées.

En fonction de la demande, nous pouvons également proposer d'autres dates et lieux pour des formations collectives.

Ces formations sont prises en charges selon les mêmes modalités que nos formations en groupe.

## ACTION : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE L'ÉTIQUETAGE DANS VOTRE FROMAGERIE

**Vous voulez savoir où vous vous situez en matière d'hygiène et d'étiquetage ?  
Vous voulez savoir si vous êtes bien armé pour faire face à un contrôle ?**

Cette formation pratique répondra à vos besoins, elle est tout spécialement adaptée à votre activité. Notre formateur sera là pour faire avec vous un bilan de votre point de vente en matière de bonnes pratiques d'hygiène, testera votre système de traçabilité et vous fournira l'ensemble des documents devant être formalisés et remplis régulièrement.

Il vous formera également à l'étiquetage des fromages à la coupe et aux dernières obligations concernant les allergènes.

Cette formation existe aussi pour les non-sédentaires.

**Pour tous renseignements sur les formations disponibles, les modalités pratiques et leur planification en interne, contactez le 01 55 43 31 55.**

## CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE (CQP)

**Vous souhaitez recruter un salarié et le former, ou bien former un salarié déjà présent dans votre entreprise ?**

**Pensez au CQP Vendeur-Conseil en crèmerie-fromagerie.**

Cette formation en alternance sur 10 mois est dispensée dans trois centres de formation situés à Lyon, Paris et Toulouse. N'hésitez pas à les contacter.

Pour les régions  
Rhône-Alpes, PACA et les  
départements limitrophes :

**SEPR**  
46 rue Professeur Rochaix  
69003 LYON  
Tél. : 04 72 83 27 28

Les lundi et mercredi de 13h30 à 17h30  
Le vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

Pour les régions  
Midi-Pyrénées, Nouvelle Aquitaine  
et les départements limitrophes :

**IFOPCA**  
146-200 avenue des États-Unis  
31200 TOULOUSE  
Tél. : 05 61 00 21 23

Pour toutes les autres régions :

**IFOPCA**  
14 rue des Fillettes  
75018 PARIS  
Tél. : 01 55 26 39 90

### Hygiène et réglementation

01. Bonnes pratiques d'hygiène en crèmerie-fromagerie	10
02. Bonnes pratiques d'hygiène dans un univers multi produits	11
03. Hygiène en restauration	12
04. Permis d'exploitation	13
05. Information du consommateur & étiquetage en crèmerie-fromagerie	14
06. Parcours Animateur Qualité	15
07. Sécurité en crèmerie-fromagerie et document unique	16

### Perfectionnement

08. Vente en crèmerie-fromagerie	17
09. Perfectionnement de la vente en crèmerie-fromagerie niveau 2	18
10. Techniques de coupes et d'emballages des fromages	19

### Parcours affineur

11. Bases de l'affinage en crèmerie-fromagerie	20
12. Savoir-faire de l'affineur	21

### Préparation / Fabrication

13. Bases de la technologie fromagère	22
14. Fabrication de desserts lactés en crèmerie-fromagerie	23
15. Fabrication de yaourts en crèmerie-fromagerie	24
16. Recettes fromagères de saison	25

### Créativité

17. Fabrication de produits d'accompagnement pour les fromages	26
18. Les fromages en fête	27
19. Plateaux de fromages de fête	28
20. Plateaux de fromages	29

### Parlons fromages

21. Les mots du fromage	30
22. L'anglais du fromager	31

### La connaissance

23. Connaissance des produits laitiers et fromages français	32
24. Connaissance des fromages AOP, beurres et crèmes	33
25. Connaissance des fromages du monde	34

### Le terroir

26. Connaissance de l'AOP Roquefort	36
27. Connaissance de l'AOP Camembert	37
28. Connaissance de l'AOP Munster	38
29. Connaissance de l'AOP Comté	39

### La filière

30. Connaissance de la production laitière (théorie)	40
31. Connaissance de la production laitière (visites)	41

### Vente

32. Les réseaux sociaux et la communication en crèmerie-fromagerie	42
33. Nouveaux concepts de vente pour la crèmerie-fromagerie	43
34. Mise en place d'une démarche de développement durable	44

### Analyse sensorielle et accords

35. Bases de la dégustation	46
36. Accords fromages & vins de France	46
37. Accords fromages & bières	47
38. Accords fromages & thés	47

### Oenologie

39. Technique de dégustation œnologie niveau 1	49
40. Technique de dégustation œnologie niveau 2	49
41. Choisir ses vins rouges : caractéristiques & accords	50
42. Choisir ses vins blancs : caractéristiques & accords	50
43. Les vins de Bordeaux	51
44. Les vins de Bourgogne	51
45. Les vins de Champagne	52
46. Les Whiskies	52
47. Développer un rayon spiritueux	53
48. Les vins d'Europe	53
49. Les bières	54

# 01. **7 HEURES** **OBLIGATOIRE**

## Bonnes pratiques d'hygiène en crèmerie-fromagerie

La formation à l'hygiène est une obligation réglementaire.

Source : règlement CE n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité, et saurez les mettre en place dans votre entreprise grâce aux exemples concrets présentés lors de la formation.

Vous connaîtrez également les documents à formaliser pour compléter votre plan de maîtrise sanitaire.

### Points-clés de la formation

- Les dangers et leurs conséquences sur la santé
- L'origine des dangers
- Les allergènes
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Le plan de maîtrise sanitaire
- La réglementation et les contrôles officiels

### Lieu de la formation

**PARIS** 19/03 ou 14/05 ou 24/09

**LYON** 13/02 ou 04/06 ou 03/09 ou 08/10 ou 22/10

**TOULON** 16/04

**LILLE** 23/04

**NANTES** 28/05

**BORDEAUX** 11/06

**BAYONNE** 18/06

**STRASBOURG** 01/10

### Animation

Carole LEPAGE, Benjamin THIEULOT

# 02. **7 HEURES** **NOUVEAUTÉ**

## Bonnes pratiques d'hygiène dans un univers multi produits

Que vous soyez fromager, épicier ou spécialiste en produits bio vous êtes concernés!

### À l'issue de la formation

Vous maîtriserez les bonnes pratiques d'hygiène à adopter tout au long de votre activité. Vous serez armé d'outils pour améliorer votre fonctionnement. Vous serez sensibilisé sur les points essentiels de la réglementation.

### Points-clés de la formation

- Une formation regroupant toutes les catégories de produits vendus
- Un plan de maîtrise sanitaire adaptable à votre entreprise
- Validation des acquis par un QCM
- De nombreux cas pratiques

### Lieu de la formation

**PARIS** 05/02 ou 19/02 ou 19/03

**LYON** 09/04 ou 04/06

**TOULOUSE** 24/09

**MONTPELLIER** 08/10

**MARSEILLE** 19/11

### Animation

Carole LEPAGE, Samira MAHFOUDI



## 03. 14 HEURES

### Hygiène en restauration

Cette formation vous concerne si vous avez un espace restauration, si vous faites de la vente à emporter (sandwichs...), ou si vous faites de la transformation (quiches, tartes, desserts...). Pour les établissements de restauration commerciale, cette formation est obligatoire pour au moins une personne dans l'entreprise.

Source : décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

#### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les grands principes de la réglementation liés à une activité de restauration commerciale. Vous comprendrez les conséquences d'un défaut d'hygiène. Vous saurez appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans une activité de restauration ou de transformation.

#### Points-clés de la formation

- Présentation du contexte réglementaire
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène à appliquer
- Validation des acquis par un QCM
- Formation réalisée par une formatrice habilitée

#### Lieu de la formation

PARIS 26-27/02 ou 23-24/04 ou 22-23/10

#### Animation

Carole LEPAGE

## 04. 20 HEURES

### Permis d'exploitation

Vous avez un espace de restauration et souhaitez y proposer des boissons alcoolisées en accompagnement, vous avez l'obligation de suivre une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

Source : article 23 de la loi du 31 mars 2006)

Dispensée par un organisme de formation agréé par le Ministère de l'intérieur, cette formation donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation valable dix années.

#### À l'issue de la formation

Vous comprendrez le cadre législatif et réglementaire. Vous connaîtrez les conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place. Vous saurez quelles sont vos obligations d'exploitation.

#### Points-clés de la formation

- Les aspects juridiques, réglementaires et pratiques liés à la gestion d'un débit de boisson à consommer sur place
- Des mises en situation et une évaluation des connaissances acquises

#### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

#### Animation

Samira MAHFOUDI

# 05. 7 HEURES

## Information du consommateur & étiquetage en crèmerie-fromagerie

L'information du consommateur ainsi que l'étiquetage sont indispensables tant du point de vue réglementaire que de la relation client.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les dispositions applicables en matière d'information du consommateur pour l'ensemble des produits vendus en crèmerie-fromagerie.  
Vous saurez créer vos étiquettes répondant aux exigences réglementaires.

### Points-clés de la formation

- Présentation du contexte réglementaire
- Les notions de produits préemballés et non-préemballés
- Les spécificités « produit »
- Les obligations d'information particulières
- Les allergènes

### Lieu de la formation

PARIS 09/04  
RENNES 25/06

### Animation

Benjamin THIEULOT

# 06. 14 HEURES

## Parcours animateur Qualité

Prérequis pour la formation : avoir les bases en matière de bonnes pratiques d'hygiène (Stage 01 - Bonnes pratiques d'hygiène en crèmerie-fromagerie OU Stage 02 - Bonnes pratiques d'hygiène dans l'univers multi produits)

Vous souhaitez formaliser votre Plan de Maîtrise Sanitaire, mettre en place une démarche qualité et la faire vivre et évoluer au gré de vos pratiques.

Cette formation se découpe en 2 modules à plusieurs semaines d'intervalle afin de permettre la mise en pratique de ce qui a été vu lors de la première journée.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les éléments composant le Plan de Maîtrise Sanitaire. Vous serez capable de faire vivre le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'entreprise. Vous saurez réagir en cas de non-conformité.

### Points-clés de la formation

- Une formation adaptée aux règles d'hygiène appliquée dans votre structure
- Des exercices d'application et des ateliers participatifs
- Une période de mise en pratique entre les 2 modules accompagnée par la formatrice

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Carole LEPAGE

# 07. **7 HEURES** **NOUVEAUTÉ**

## Sécurité en crèmerie-fromagerie et document unique

Cette formation permettra au chef d'entreprise d'appliquer la réglementation en matière de sécurité (rédaction du Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels) et à chaque collaborateur de préserver sa propre sécurité à son poste de travail.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez la réglementation en vigueur en matière de sécurité. Vous comprendrez l'importance de l'évaluation des risques professionnels et de son résultat transcrit dans le DUERP. Vous connaîtrez les précautions à prendre pour assurer votre propre sécurité et celle des autres.

### Points-clés de la formation

- Une présentation du contexte réglementaire
- L'évaluation des risques dans le métier de crémier-fromager
- Des cas pratiques adaptés à l'activité

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Benjamin THIEULOT

# 08. **42 HEURES**

## Vente en crèmerie-fromagerie

Ce stage est organisé à l'attention des futurs vendeurs, et vendeurs déjà en activité, en crèmerie-fromagerie désirant apprendre, ou mettre à jour leurs connaissances. Elle permet en un temps concentré de s'approprier les bases essentielles du métier.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les essentiels du métier de vendeur en crèmerie-fromagerie.

### Points-clés de la formation

- La connaissance des différentes familles de produits laitiers
- Les techniques de coupe et d'emballages des fromages : travaux pratiques
- Les sketches de vente et la mise en situation
- Les règles d'hygiène indispensables au métier
- Les règles d'étiquetage des fromages

### Lieu de la formation

#### PARIS (IFOPCA)

15-16-17-29-30-31/01  
ou 19-20-21/02 & 05-06-07/03  
ou 09-10-11-23-24-25/04  
ou 14-15-16-28-29-30/05  
ou 25-26-27/06 & 09-10-11/07  
ou 10-11-12-24-25-26/09  
ou 08-09-10-22-23-24/10  
ou 12-13-14-26-27-28/11

#### LYON (CFPL)

12-13-14-19-20-21/02  
ou 04-05-06-11-12-13/06  
ou 03-04-05-17-18-19/09

#### TOULOUSE

29-30-31/01 & 12-13-14/02  
ou 12-13-14-26-27-28/03  
ou 04-05-06-18-19-20/06  
ou 17-18-19/09 & 01-02-03/10  
ou 12-13-14-26-27-28/11

### Animation

**PARIS** Caroline BOQUET, Sylvie GUILLOT, Cyrille LANDIN, Benjamin THIEULOT

**LYON** Caroline BOQUET, François ROBIN, Benjamin THIEULOT

**TOULOUSE** Pauline BARBÉ, Laurent BASSINOT, Pierre COULON, Cyrille LANDIN



# 09. **28 HEURES** **NOUVEAUTÉ**

## Perfectionnement de la vente en crèmerie-fromagerie niveau 2

Envie de vous mettre à jour sur les règles d'hygiène ? D'approfondir vos connaissances ? De perfectionner vos techniques de coupe et d'emballage ? D'améliorer vos plateaux ? Ce stage compact (quatre journées réparties sur deux périodes) permet de répondre à ces envies de formation avec l'intervention de professionnels confirmés.

**Prérequis pour la formation :** Ce stage nécessite des prérequis, aucun débutant ne sera accepté. Le CFPL se réserve le droit de refuser des stagiaires ne présentant pas un niveau et/ou une expérience suffisante.

Ce stage est organisé à l'attention des vendeurs en crèmerie-fromagerie désirant confirmer leurs connaissances. Elle permet en un temps concentré de se réapproprier les essentiels du métier.

### À l'issue de la formation

Vous aurez amélioré vos fondamentaux, acquis de nouvelles connaissances et découvert d'autres manières de faire.

### Points-clés de la formation

- Mise à niveau sur les bonnes pratiques d'hygiène
- Approfondissement sur les bases de l'univers laitier (du lait au fromage)
- Tour de France des AOP et d'autres fromages (terroir, filière...)
- Gestes de coupe, emballages et confection de plateaux traditionnels et prédécoupés

### Lieu de la formation

**LYON** 26-27/03 & 16-17/04 ou 04-05-25-26/06 ou 10-11-24-25/09

### Animation

François ROBIN

# 10. **7 HEURES**

## Techniques de coupes et d'emballages des fromages

Les gestes, à la fois fluides et précis du fromager, rappellent que l'expérience ne s'improvise pas. Vous apprendrez ces méthodes afin de les reproduire facilement dans votre point de vente.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les outils adaptés à votre activité. Vous serez capable de découper et emballer les fromages suivant leur taille, leur forme.

### Points-clés de la formation

- Le choix des outils en fonction du fromage
- Les techniques de coupes du métier
- La présentation des différentes techniques de coupes et d'emballages pour que vous choisissiez celle qui vous convient le mieux
- Les exercices pratiques de découpe et d'emballage

### Lieu de la formation

**PARIS** 26/03  
**BORDEAUX** 14/05  
**TOULOUSE** 02/07

### Animation

Grégory GIRAUDON, Sylvie GUILLOT, François ROBIN

# 11. 28 HEURES

## Bases de l'affinage en crèmerie-fromagerie

Venez perfectionner vos connaissances et vos techniques d'affinage. Apprenez les bons gestes pour amener vos fromages au degré de maturité souhaité.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez le pourquoi de l'affinage. Vous connaîtrez les gestes à adopter pour réaliser les soins d'affinage sur vos produits.

### Points-clés de la formation

- Les soins adaptés aux différents produits
- Les facteurs influant l'affinage des fromages : travaux pratiques
- Le choix des produits
- La réglementation sur l'hygiène, la traçabilité et les AOC/P

### Lieu de la formation

PARIS 04-11-18-25/06 ou 03-10-17-24/09

### Animation

Caroline BOQUET

# 12. 21 HEURES

## Savoir-faire de l'affineur

Prérequis pour la formation : Ce stage nécessite des prérequis, aucun débutant ne sera accepté. Le CFPL se réserve le droit de refuser des stagiaires ne présentant pas un niveau et/ou une expérience suffisante.

L'affinage est l'étape essentielle pour porter un fromage à sa qualité optimale de dégustation. Vous apprendrez les méthodes détenues par les affineurs et saurez également mieux parler de cet art à vos clients.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez le pourquoi de l'affinage. Vous connaîtrez les gestes des affineurs et pourrez les reproduire dans votre entreprise.

### Points-clés de la formation

- Les principes généraux de l'affinage
- Les flores correspondantes
- Le matériel d'affinage
- Les gestes d'affinage
- Les travaux pratiques d'affinage dans de vraies caves en fonctionnement

### Lieu de la formation

ST-HAON-LE-CHÂTEL 27-28-29/03 ou 29-30-31/05 ou 29-30-31/10

### Animation

Caroline BOQUET, Laurent MONS

# 13. 7 HEURES

## Bases de la technologie fromagère

Venez découvrir, de façon approfondie, les diverses techniques de fabrication des fromages français afin de mieux comprendre la composition, les caractéristiques de goût et de texture et l'évolution de vos produits.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les caractéristiques du lait et les principales étapes de la transformation du lait d'un point de vue scientifique. Vous connaîtrez le rôle des différentes étapes de fabrication et leur conséquence sur le produit. Vous connaîtrez le rôle des ingrédients utilisés pour la fabrication des fromages.

### Points-clés de la formation

- La composition et la qualité des laits
- La préparation des laits
- Les étapes de la fabrication des fromages
- Les principales transformations biochimiques des composants du fromage au cours de la fabrication

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Caroline BOQUET

# 14. 7 HEURES

## Fabrication de desserts lactés en crèmerie-fromagerie

Venez découvrir des recettes traditionnelles ou innovantes qui raviveront votre gamme de desserts.

### À l'issue de la formation

Vous serez capable de réaliser plusieurs recettes de desserts lactés dans les normes d'hygiène et de réglementation adapté à la crèmerie-fromagerie. Vous connaîtrez les caractéristiques des ingrédients nécessaires à la confection des desserts lactés afin de pouvoir formuler vous-même de nouvelles recettes. Vous connaîtrez les principaux défauts de ces produits et saurez apprécier leurs qualités organoleptiques.

### Points-clés de la formation

- Connaissances des matières premières
- Connaissances des variétés de desserts lactés
- Procédés de fabrication
- Application pratique : fabrication
- Dégustation comparative
- Réglementation

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Caroline BOQUET

# 15. 14 HEURES

## Fabrication de yaourts en crèmerie-fromagerie

Mettez en pratique vos connaissances en technologie laitière et fromagère en venant fabriquer vos propres yaourts.

### À l'issue de la formation

Vous serez capable de fabriquer vos propres yaourts « maison » fermes, à boire et brassés. Vous connaîtrez le matériel nécessaire ainsi que les caractéristiques des matières premières.

### Points-clés de la formation

- La technologie des yaourts, les ingrédients et la réglementation à appliquer
- Fabrication de yaourts avec du matériel adapté à la production en crèmerie-fromagerie
- Dégustation des produits réalisés

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Caroline BOQUET

# 16. 7 HEURES NOUVEAUTÉ

## Recettes fromagères de saison

Des préparations culinaires fromagères avec ou sans cuisson, accompagnées d'une grande cheffe militante qui ne cesse de gagner en notoriété, au fil des nombreux éloges qui lui sont adressés. Alessandra MONTAGNE du Tempero et avec votre formatrice CFPL Sylvie GUILLOT pour la partie « fromages et assemblages ».

### À l'issue de la formation

Vous saurez réaliser des recettes sucrées ou salées pour le plus grand plaisir de votre clientèle. Vous saurez développer une offre de recettes fromagères chaudes et froides, sucrées ou salées.

### Points-clés de la formation

- Intervention d'une cheffe experte
- Des recettes faciles à mettre en œuvre compatible avec la pratique en crèmerie-fromagerie
- Un bilan des règles d'hygiène spécifiques à cette activité

### Lieu de la formation

PARIS 30/04 ou 22/10

### Animation

Sylvie GUILLOT, Alessandra MONTAGNE

# 17. 7 HEURES

## Fabrication de produits d'accompagnement pour les fromages

Venez créer des produits d'accompagnement pour les fromages originaux de type condiments, confits, poudres... adaptés à la vente en crèmerie-fromagerie.

### À l'issue de la formation

Vous saurez associer des ingrédients à des types de fromage spécifiques, en fonction de leurs qualités gustatives. Vous serez capable d'avoir une démarche de créativité pour réaliser des recettes innovantes et adaptées aux saisons et au contexte de vente.

### Points-clés de la formation

- L'apprentissage de techniques culinaires
- La mise en pratique avec des recettes adaptées à la crèmerie-fromagerie

### Lieu de la formation

PARIS 11/06

### Animation

Tugdual DEBETHUNE

# 18. 7 HEURES

## Les fromages en fête

Dynamisez vos plateaux de fromages pour les fêtes au travers de recettes fromagères et de découpes originales.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez des recettes de spécialités fromagères. Vous saurez réaliser des découpes originales. Vous aurez des idées de décorations de fête.

### Points-clés de la formation

- La présentation d'outils de découpes
- Le livret synthèse avec recettes et photos
- Les travaux pratiques avec différentes mises en situation

### Lieu de la formation

PARIS 24/09

LYON 29/10

TOULOUSE 10/09

### Animation

Grégory GIRAUDON, Sylvie GUILLOT, François ROBIN

# 19. 7 HEURES

## Plateaux de fromages de fête

Les fêtes de fin d'année sont propices à la création de plateaux mais constituent également une période de forte activité.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les grands principes relatifs à la mise en place de plateaux selon différents contextes (thèmes, fromages entiers, prédécoupés, cocktails...). Vous serez capable de vous organiser et d'optimiser le temps passé sur la création.

### Points-clés de la formation

- La présentation des règles de conception de plateaux (disposition, coupes, décors...)
- La disposition des fromages, coupes et décors utilisables
- Les travaux pratiques avec différentes mises en situation
- L'estimation financière des réalisations
- La gestion des commandes, organisation pratique

### Lieu de la formation

**PARIS** 01/10  
**LYON** 15/10  
**TOULOUSE** 08/10

### Animation

Grégory GIRAUDON, Sylvie GUILLOT, François ROBIN

# 20. 7 HEURES

## Plateaux de fromages

Pour composer un plateau de fromages, il est judicieux d'adapter son choix au goût des clients, au thème et au type du repas ainsi qu'à la saison.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les grands principes relatifs à la mise en place de plateaux selon différents contextes (thèmes, fromages entiers, prédécoupés, cocktails...). Vous serez capable de créer des plateaux répondant aux attentes de vos clients.

### Points-clés de la formation

- La présentation des règles de conception de plateaux (disposition, coupes, décors...)
- La disposition des fromages, coupes et décors utilisables
- Les travaux pratiques avec différentes mises en situation
- L'estimation financière des réalisations
- La gestion des commandes, organisation pratique

### Lieu de la formation

**PARIS** 14/05  
**LYON** 23/04  
**TOULOUSE** 11/06

### Animation

Grégory GIRAUDON, Sylvie GUILLOT, François ROBIN



# 21. **7 HEURES**

## Les mots du fromage

La plus-value du crémier-fromager réside dans sa sélection de fromages. Elle repose également sur sa façon de parler des produits à ses clients.

### À l'issue de la formation

Vous saurez utiliser le vocabulaire positif qui caractérise et valorise au mieux vos fromages.

### Points-clés de la formation

- La description des fromages avec un vocabulaire adapté
- Le lexique des termes les plus vendeurs à l'attention de la clientèle
- Les anecdotes utiles à l'argumentaire de vente
- Les dégustations comparées de fromages pour s'entraîner

### Lieu de la formation

**PARIS** 01/10

**LYON** 16/07

### Animation

Caroline BOQUET, François ROBIN

# 22. **7 HEURES**

## L'anglais du fromager

Les fromages français font l'unanimité chez les touristes, ayez les bases pour leur parler de vos produits, dans la langue universelle.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez le vocabulaire anglais spécifique à la vente des fromages. Vous serez capable de développer des techniques ciblées sur les clientèles étrangères.

### Points-clés de la formation

- L'accueil du client
- Le conseil au client
- Le lexique du vocabulaire technique du fromager en anglais distribué lors de la formation
- Les sketches de vente en anglais

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

François ROBIN

# 23. 7 HEURES

## Connaissance des produits laitiers et fromages français

Vous ferez un tour d'horizon de notre magnifique patrimoine laitier français, du lait à l'affinage.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez la fabrication des différentes familles fromagères ainsi que des principales catégories de produits laitiers.

### Points-clés de la formation

- Les principes de fabrication des grandes familles de produits laitiers (laits, beurres, crèmes, laits fermentés)
- Les principes de fabrication des fromages français répertoriés par familles technologiques
- Les caractéristiques des produits (historiques, géographiques, techniques, gustatives...)

### Lieu de la formation

PARIS 08/10

### Animation

Caroline BOQUET

# 24. 7 HEURES

## Connaissance des fromages AOP, beurres et crèmes

Une journée pour un tour complet des AOP laitières françaises !

### À l'issue de la formation

Vous aurez une vision de la filière. Vous connaîtrez les éléments clefs des cahiers des charges des AOP laitières. Vous saurez comment les placer dans une gamme.

### Points-clés de la formation

- La dégustation
- Le livret de synthèse

### Lieu de la formation

LYON 05/03 ou 03/09

### Animation

François ROBIN

# 25. **7 HEURES**

## Connaissance des fromages du monde

Découvrez des fromages venus d'ailleurs pour dynamiser votre gamme.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les terroirs européens. Vous saurez comment placer les fromages du monde dans une gamme.

### Points-clés de la formation

- La découverte des terroirs européens par la dégustation
- Le livret de synthèse

### Lieu de la formation

LYON 12/03

### Animation

François ROBIN

Fourgonnette aménagée  
Véhicule frigorifique  
Véhicule magasin  
Food-truck  
Remorque magasin

**MAPA**  
AUTO  
PROFESSIONNEL

L'assurance auto professionnelle  
qui pense à tous et à tout\*.

\* Voir conditions auprès de votre agence MAPA.

Votre véhicule professionnel est bien plus qu'un simple outil de travail et vous avez besoin de bien l'assurer. Avec MAPA Auto Professionnel, vous construisez votre assurance avec des garanties adaptées au mieux à votre métier et à votre budget.

Si votre véhicule professionnel est un camion magasin, nous vous proposons le service exclusif MAPAMAG, qui prend en charge la location d'un véhicule magasin de remplacement en cas de sinistre.

> Retrouvez tous les détails sur [www.mapa-assurances.fr](http://www.mapa-assurances.fr) dans la rubrique Professionnel/Véhicules professionnels.

 **MAPA**  
MUTUELLE D'ASSURANCE

**A vos côtés pour mieux vous protéger**

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables - Entreprise régie par le Code des Assurances

[www.mapa-assurances.fr](http://www.mapa-assurances.fr)

 **N° Vert 0 800 865 865**

Appel gratuit depuis un poste fixe

# 26. 10 HEURES

## Connaissance de l'AOP Roquefort

Compte tenu du nombre de places limité pour ce stage, merci de vous inscrire au plus tôt. Le nombre de places sera limité à 2 inscriptions par entreprise.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez l'histoire, les terroirs, la production et la fabrication et l'affinage de ce fromage. Vous aurez la capacité de parler de façon approfondie du Roquefort AOP et de le mettre en valeur auprès de vos clients.

### Points-clés de la formation

- La formation sur place, au plus près des producteurs fermiers et laitiers
- La connaissance du terroir et de l'histoire de ce fromage
- La découverte des techniques et points clés de la fabrication
- Les dégustations comparatives commentées

### Lieu de la formation

**ROQUEFORT-SUR-SOULZON (DÉPART DE LYON)** 25-26/03

### Animation

Caroline BOQUET, Bruno DESLANDE

# 27. 10 HEURES NOUVEAUTÉ

## Connaissance de l'AOP Camembert

Compte tenu du nombre de places limité pour ce stage, merci de vous inscrire au plus tôt. Le nombre de places sera limité à 2 inscriptions par entreprise.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez l'histoire, les terroirs, la production et la fabrication et l'affinage de ce fromage. Vous aurez la capacité de parler de façon approfondie du Camembert AOP et de le mettre en valeur auprès de vos clients.

### Points-clés de la formation

- La formation sur place, au plus près des producteurs fermiers et laitiers
- La connaissance du terroir et de l'histoire de ce fromage
- La découverte des techniques et points clés de la fabrication
- Les dégustations comparatives commentées

### Lieu de la formation

**PARIS** 08-09/04

### Animation

Caroline BOQUET, Bruno DESLANDE

# 28.

10 HEURES

NOUVEAUTÉ

## Connaissance de l'AOP Munster

Compte tenu du nombre de places limité pour ce stage, merci de vous inscrire au plus tôt.  
Le nombre de places sera limité à 2 inscriptions par entreprise.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez l'histoire, les terroirs, la production et la fabrication et l'affinage de ce fromage. Vous aurez la capacité de parler de façon approfondie du Munster AOP et de le mettre en valeur auprès de vos clients.

### Points-clés de la formation

- La formation sur place, au plus près des producteurs fermiers et laitiers
- La connaissance du terroir et de l'histoire de ce fromage
- La découverte des techniques et points clés de la fabrication
- Les dégustations comparatives commentées

### Lieu de la formation

PARIS 01-02/07

### Animation

Caroline BOQUET, Bruno DESLANDE

# 29.

10 HEURES

NOUVEAUTÉ

## Connaissance de l'AOP Comté

Compte tenu du nombre de places limité pour ce stage, merci de vous inscrire au plus tôt.  
Le nombre de places sera limité à 2 inscriptions par entreprise.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez l'histoire, les terroirs, la production et la fabrication et l'affinage de ce fromage. Vous aurez la capacité de parler de façon approfondie du Comté AOP et de le mettre en valeur auprès de vos clients.

### Points-clés de la formation

- La formation sur place, au plus près des producteurs fermiers et laitiers
- La connaissance du terroir et de l'histoire de ce fromage
- La découverte des techniques et points clés de la fabrication
- Les dégustations comparatives commentées

### Lieu de la formation

PARIS 21-22/10

### Animation

Caroline BOQUET, Bruno DESLANDE

# 30.

7 HEURES

NOUVEAUTÉ

## Connaissance de la production laitière (théorie)

**Connaissance de l'élevage :** Cette formation théorique présente les différents modes d'élevage pratiqués en France pour les espèces bovines, ovines et caprines. Cela vous permettra de mieux comprendre le travail de l'éleveur, aussi de mieux communiquer avec lui lors de visites de fermes. Vous développerez vos connaissances concernant l'alimentation des animaux, leur mode de reproduction et leur cycle de vie, et comprendrez ainsi les enjeux du bien-être animal sur la qualité du lait et des produits laitiers.

**Prérequis :** Il n'est pas obligatoire de réaliser ces deux journées de formation consécutivement (théorie et pratique), mais fortement recommandé.

Les lieux et dates de formation ne sont pas définis, ils sont adaptables en fonction des demandes.

### À l'issue de la formation

Vous aurez une connaissance du travail réalisé sur les fromages que vous commercialisez. Vous serez également capable d'avoir un meilleur dialogue avec vos producteurs fermiers.

### Points-clés de la formation

- Intervention d'experts de la filière laitière
- Les chiffres clés de la production laitière en France

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Caroline BOQUET

# 31.

10 HEURES

NOUVEAUTÉ

## Connaissance de la production laitière (visites)

**Découverte des exploitations laitières :** A travers plusieurs visites de ferme pratiquant différents systèmes d'élevage, vous comprendrez et visualiserez le travail des éleveurs ainsi que les contraintes de leurs métiers. Vous échangerez avec des producteurs fermiers afin de comprendre leurs pratiques agricoles et leurs conséquences sur la qualité des produits laitiers. Cette formation est complémentaire à la formation théorique « Connaissance de l'élevage ».

**Prérequis :** Il n'est pas obligatoire de réaliser ces deux journées de formation consécutivement (théorie et pratique), mais fortement recommandé.

Les lieux et dates de formation ne sont pas définis, ils sont adaptables en fonction des demandes.

### À l'issue de la formation

Vous serez capable d'expliquer et de valoriser le travail réalisé en amont sur les fromages que vous commercialisez. Vous serez également capable d'un meilleur dialogue avec vos producteurs fermiers.

### Points-clés de la formation

- Intervention d'expert en élevage et en production laitière
- Visite de différents types d'exploitation
- Rencontre avec différents producteurs

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Caroline BOQUET



## 32. 7 HEURES

# Les réseaux sociaux et la communication en crèmerie-fromagerie

Vous ne savez pas comment utiliser et exploiter tout le potentiel de ces nouveaux outils dans le cadre d'une activité professionnelle ?

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les différents réseaux sociaux, leur impact et leur fonctionnement dans l'animation de la relation client. Vous saurez - avec des outils simples - retoucher une photo, faire une vidéo, la mettre en musique puis la mettre en ligne. Vous comprendrez les grands axes de la communication visuelle sur une affiche, un flyer.

### Points-clés de la formation

- La mise en application : vidéo, page professionnelle, affiche
- Les droits d'utilisation : images, musiques
- L'analyse collective des réseaux sociaux des participants

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Pierre COULON

## 33. 7 HEURES

# Nouveaux concepts de vente pour la crèmerie-fromagerie

Venez découvrir les nouveaux concepts de vente développés par les crémiers-fromagers et les magasins d'alimentation.

### À l'issue de la formation

Vous serez capable d'évaluer quel type de nouveau concept pourrait être adapté à votre mode de vente, à votre clientèle ou bien à votre emplacement.

### Points-clés de la formation

- La visite de divers points de vente aux concepts novateurs dans Lyon
- Les clés de compréhension des innovations
- Le comparatif des concepts
- La mise en avant des avantages et problématiques rencontrés

### Lieu de la formation

PARIS 15/05 ou 15/10

### Animation

Caroline BOQUET

# 34.

10 HEURES

NOUVEAUTÉ

## Mise en place d'une démarche de développement durable

Aujourd'hui chaque entreprise et chaque personne devrait être consciente des impacts de ses décisions sur la société et sur l'environnement. Cette formation vous permettra de mesurer les enjeux du Développement Durable et de les adapter au quotidien dans votre entreprise.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez ce qu'est le Développement Durable et comment il s'applique en entreprise. Vous serez capable de vous autoévaluer en matière de performance Développement Durable. Vous pourrez mettre en place une démarche de Développement Durable dans votre entreprise.

### Points-clés de la formation

- La prise en compte des enjeux du Développement Durable
- Des supports adaptés à la profession : référentiel métier développé par la Fédération des Fromagers de France
- Une élaboration d'un plan d'action avec le formateur

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Benjamin THIEULOT



AG2R LA MONDIALE

PÔLE ALIMENTAIRE

## PRÉPARONS MON ALTERNANCE DANS L'ALIMENTAIRE

**Valorisez votre profession en mettant en avant les solutions proposées sur le portail d'aide à l'alternance dans l'alimentaire.**

Le Pôle Alimentaire d'AG2R LA MONDIALE propose un accompagnement global favorisant l'autonomie de vos apprentis. Cinq grands thèmes :

- la formation professionnelle
- la recherche d'un employeur
- la recherche d'un logement
- la vie quotidienne
- les aides au transport

Son objectif est de favoriser le recrutement et le renouvellement des effectifs au sein de votre branche professionnelle.



# ÉCOUTE

## INFORMATION

## CONSEIL ET ORIENTATION

Venez découvrir  
[www.preparons-mon-alternance-dans-l-alimentaire.fr](http://www.preparons-mon-alternance-dans-l-alimentaire.fr)

Contactez-nous au  
**09 69 32 11 72** (appel non surtaxé)  
 pour bénéficier d'un accompagnement personnalisé.

Ouvert du lundi au vendredi  
 de 9h à 18h et le samedi  
 de 9h à 12h.



# 35. 7 HEURES

## Bases de la dégustation

Cette formation de base est une première approche pour permettre de comprendre de fonctionnement des cinq sens afin de maîtriser la méthode de dégustation, de mieux savoir apprécier et décrire les fromages dans le but de mieux les faire apprécier.

### À l'issue de la formation

À travers d'exercices pratiques simples et ludiques vous prendrez conscience de la complexité du goût, vous apprendrez à percevoir et à nommer une grande diversité de sensation.

### Points-clés de la formation

- La compréhension des 5 sens
- Des moments d'apprentissage ludiques
- De nombreuses dégustations
- La découverte de certains accords

### Lieu de la formation

PARIS 14/05

### Animation

Caroline BOQUET

# 36. 7 HEURES

## Accords fromages & vins de France

On a souvent considéré qu'il ne fallait boire que du vin rouge avec le fromage. L'heure est au changement ! Découvrez quel vin s'accorde avec quel fromage et laissez-vous surprendre.

### À l'issue de la formation

Vous saurez conseiller des accords fromages et vins pertinents. Vous saurez trouver vous-même de nouvelles idées d'accords. Vous serez capable d'animer une dégustation fromage et vin.

### Points-clés de la formation

- La connaissance des caractéristiques des grandes régions viticoles françaises
- Les connaissances des principaux accords classiques fromages/vins
- Une méthode de recherche d'accords
- Des dégustations

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Caroline BOQUET

# 37. 7 HEURES

## Accords fromages & bières

C'est un secret de moins en moins bien gardé : la bière s'accorde avec le fromage aussi bien que le vin. Alors lancez-vous !

Envie d'organiser un apéritif, un casse-croûte, un dîner fromages et bières ou tout simplement conseiller vos clients ?

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez la classification des différentes bières. Vous saurez déguster et décrire des accords fromages et bières.

### Points-clés de la formation

- L'intérêts des accords fromages et bières
- Les règles de dégustation
- Les accords gagnants

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Caroline BOQUET, Elisabeth PIERRE

# 38. 7 HEURES

## Accords fromages & thés

Laissez-vous tenter par le mariage surprenant du fromage et du thé.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez différents types de thés ainsi que leurs modes de préparation et de service. Vous connaîtrez des accords fromage et thé réussis avec toutes les familles de thés et de fromages. Vous saurez déguster et décrire des accords fromages et thés.

### Points-clés de la formation

- La connaissance des thés, origines et productions
- La préparation et la dégustation des thés
- La découverte d'accords fromages et thés par la dégustation

### Lieu de la formation

Les dates et lieux de la formation seront définis en fonction de la demande. Nous consulter pour plus d'informations.

### Animation

Caroline BOQUET, Pierre VRIGNAUD

# À PARIS COMME À TOULOUSE, NOUS FORMONS LES FROMAGERS DE DEMAIN !



## IFOPCA PARIS

14 rue des Fillettes  
75018 Paris

CONTACTEZ-NOUS AU  
**01 55 26 39 90**

## IFOPCA TOULOUSE

146-200 avenue des Etats-Unis  
31200 Toulouse

CONTACTEZ-NOUS AU  
**05 61 00 21 23**



L'IFOPCA FORME, PERFECTIONNE ET ACCOMPAGNE LES PROFESSIONNELS  
ET FUTURS PROFESSIONNELS DU MÉTIER

[www.ifopca.fr](http://www.ifopca.fr)

## 39. 7 HEURES

### Technique de dégustation œnologie niveau 1

Ce cours d'initiation à la dégustation est la 1ère étape indispensable à un apprentissage plus poussé de l'œnologie.

#### À l'issue de la formation

Vous saurez déguster un vin et en identifier les arômes.

#### Points-clés de la formation

- Apprendre à déguster un vin
- Maîtriser les différentes étapes de la dégustation
- Identifier les arômes
- Elaborer un argumentaire (acquisition des mots clés et conseil sur le service aux clients)

#### Lieu de la formation

**PARIS** 15/01 ou 26/03 ou 25/06 ou 15/10  
**TOULOUSE** 19/02 ou 16/04 ou 10/09

#### Animation

Frank SAUVEY

## 40. 7 HEURES

### Technique de dégustation œnologie niveau 2

Identifiez les différents cépages et choisissez un vin. Proposez des accords mets et vins à vos clients.

#### À l'issue de la formation

Vous saurez lire une étiquettes et conseiller des accords à vos clients.

#### Points-clés de la formation

- Identifier les différents cépages
- Savoir choisir un vin
- Proposer des accords mets et vins
- Savoir transmettre la méthodologie de dégustation aux clients

#### Lieu de la formation

**PARIS** 22/01 ou 09/04 ou 02/07 ou 22/10  
**TOULOUSE** 26/02 ou 23/04 ou 17/09

#### Animation

Frank SAUVEY

# 41. 7 HEURES

## Choisir ses vins rouges : caractéristiques & accords

Ce cours d'initiation à la dégustation est la 1ère étape indispensable à un apprentissage plus poussé de l'œnologie.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les principaux types de vins rouges français, les appellations françaises, les accords pour conseiller au mieux vos clients.

### Points-clés de la formation

- Connaître les principaux types de vins rouges
- Connaître les différentes appellations françaises
- Les accords mets et vins
- Construire une gamme de vins rouges

### Lieu de la formation

**PARIS** 29/01 ou 16/04 ou 09/07 ou 29/10  
**TOULOUSE** 05/03 ou 14/05 ou 24/09 ou 05/11

### Animation

Frank SAUVEY

# 42. 7 HEURES

## Choisir ses vins blancs : caractéristiques & accords

Ce cours d'initiation à la dégustation est la 1ère étape indispensable à un apprentissage plus poussé de l'œnologie.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les principaux types de vins blancs français, effervescents et liquoreux pour conseiller au mieux vos clients.

### Points-clés de la formation

- Connaître les différents types de vins blancs
- Connaître les différentes appellations françaises
- Les accords mets et vins
- Construire une gamme de vins blancs

### Lieu de la formation

**PARIS** 05/02 ou 23/04 ou 16/07 ou 05/11  
**TOULOUSE** 12/03 ou 28/05 ou 01/10 ou 05/11

### Animation

Édouard MANÉ

# 43. 7 HEURES

## Les vins de Bordeaux

Venez découvrir les caractéristiques et les principales appellations du vignoble bordelais.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les différents vins de Bordeaux et les accords possibles.

### Points-clés de la formation

- Connaître les différents vins de Bordeaux (terroirs, cépages, vignobles)
- La dégustation des vins de Bordeaux (méthode, service, dégustation)
- Les accords mets et vins

### Lieu de la formation

**PARIS** 12/02 ou 14/05 ou 10/09 ou 26/11  
**TOULOUSE** 18/06 ou 19/11

### Animation

Frank SAUVEY

# 44. 7 HEURES

## Les vins de Bourgogne

Venez découvrir les caractéristiques et les principales appellations du vignoble bourguignon.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les différents vins de Bourgogne et les accords possibles.

### Points-clés de la formation

- Connaître les différents vins de Bourgogne (terroirs, cépages, vignobles)
- La dégustation des vins de Bourgogne (méthode, service, dégustation)
- Les accords mets et vins

### Lieu de la formation

**PARIS** 26/02 ou 30/04 ou 23/07  
**TOULOUSE** 19/03 ou 04/06 ou 08/10

### Animation

Frank SAUVEY



**45.** 7 HEURES

## Les vins de Champagne

Venez découvrir les caractéristiques et les principales appellations du vignoble champenois.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les différents vins de Champagne et les accords possibles.

### Points-clés de la formation

- Connaître les différents vins de Champagne (terroirs, cépages, vignobles)
- La dégustation des vins de Champagne (méthode, service, dégustation)
- Les accords mets et vins

### Lieu de la formation

**PARIS** 05/03 ou 28/05 ou 17/09 ou 12/11

**TOULOUSE** 09/04 ou 22/10

### Animation

Édouard MANÉ

**46.** 7 HEURES

## Les Whiskies

Venez découvrir le Whisky et développer votre argumentaire.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez la classification des différents whiskies et les méthodes d'élaboration.

### Points-clés de la formation

- Connaître les différents whiskies (familles, régions, élaboration)
- La dégustation des whiskies (méthode, service, dégustation)
- Les accords possibles avec les whiskies

### Lieu de la formation

**PARIS** 19/03 ou 18/06 ou 08/10 ou 19/11

**TOULOUSE** 25/06 ou 29/10

### Animation

Nicolas JULHÈS

**47.** 7 HEURES

## Développer un rayon spiritueux

Connaissez les différents spiritueux, leurs principes de production et de dégustation.

### À l'issue de la formation

Vous maîtriserez la dégustation des spiritueux et saurez construire un argumentaire.

### Points-clés de la formation

- Les bases techniques de production d'un spiritueux
- Les principales catégories de spiritueux et leur origine (gin, vodka, whisky, rhum, cognac, calvados...)
- Le rôle de l'élevage
- Dégustation d'un spiritueux et base de vocabulaire

### Lieu de la formation

**PARIS** 12/03 ou 11/06 ou 01/10

**TOULOUSE** 18/06 ou 19/11

### Animation

Nicolas JULHÈS

**48.** 7 HEURES

## Les vins d'Europe

Venez découvrir les principaux vignobles européens et leurs caractéristiques.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez la classification des différents vins européens et saurez conseiller à vos clients des accords réussis.

### Points-clés de la formation

- Connaître les principaux vignobles européens
- La dégustation des vins européens
- Les accords mets et vins

### Lieu de la formation

**PARIS** 19/02 ou 04/06 ou 24/09

**TOULOUSE** 19/03 ou 08/10

### Animation

Frank SAUVEY



# 49. **7 HEURES**

## Les bières

Venez découvrir les bières, ses variétés et ses accords au travers de cette formation qui saura vous conquérir par son programme et ses dégustations.

### À l'issue de la formation

Vous connaîtrez les principes d'élaboration de la bière ainsi que les différentes variétés, et saurez conseiller à vos clients des accords réussis.

### Points-clés de la formation

- Connaître les principales variétés de bières
- La dégustation de la bière
- Les accords classiques et nouveaux, et les nouvelles tendances

### Lieu de la formation

**PARIS** 19/03 ou 18/06 ou 08/10 ou 19/11

**TOULOUSE** 19/03 ou 18/06

### Animation

Nous consulter pour plus d'informations.

# ENTRE NOUS, ON SE COMPREND

—  
**AG2R LA MONDIALE, le premier partenaire  
des métiers de l'alimentaire.**

Avec 33 accords de branche, AG2R LA MONDIALE protège aujourd'hui 1 million de salariés et retraités et 115 000 entreprises de la filière alimentaire en France. Chaque jour, notre équipe experte de la protection sociale et patrimoniale liée à vos métiers s'implique pour vous apporter toute l'expertise d'un groupe de référence en assurance de la personne (retraite complémentaire, prévoyance, santé, épargne salariale, assurances de dommages, passifs sociaux, activités sociales...). Nos actions de prévention santé sont primées par les trophées de l'innovation paritaire et mutualiste de l'Argus de l'assurance en 2012, 2013 et 2015.

Pour en savoir plus, contactez-nous au **0 825 800 105** (0,15 euro TTC/min).



**AG2R LA MONDIALE**

**PRÉVOYANCE  
SANTÉ  
ÉPARGNE  
RETRAITE  
ENGAGEMENT SOCIAL**

# NOTRE ÉQUIPE DE FORMATEURS

DES PROFESSIONNELS ALLIANT EXPERTISE ET PÉDAGOGIE

## NOS FORMATEURS DU CENTRE DE FORMATION DES PRODUITS LAITIERS (CFPL)

**Caroline BOQUET**

Formatrice en produits laitiers et dégustation

**Benjamin THIEULOT**

Formateur en hygiène et qualité

## NOTRE RÉSEAU D'EXPERTS INDÉPENDANTS

**Jean-François CLÉMENT**

Formateur en analyse sensorielle

**Carole LEPAGE**

Formatrice hygiène et qualité

**Laurent BASSINOT**

Fromager à Montauban

**Marleni LIBER**

Consultante et formatrice hygiène des aliments - sécurité et santé au travail

**Pierre BRISSON**

Formateur en caséologie

**Guillaume LOZAHIC**

Formateur spécialisé en produits laitiers

**Pierre COULON**

Formateur spécialisé en produits laitiers

**Samira MAHFOUDI**

Formatrice en commerces alimentaires de détail

**Tugdual DEBETHUNE**

Conseiller culinaire

**Edouard MANE**

Œnologue

**Christian DE FONSECA**

Fromager à Parthenay

**Laurent MONS**

Formateur et fromager détaillant

**Bruno DESLANDES**

Conseiller fromager

**Alessandra MONTAGNE**

Cheffe du Tempero à Paris

**Hugues FOUCHER**

Conseiller fromager

**Elisabeth PIERRE**

Biérologue

**Laetitia GABORIT**

Un des Meilleurs Ouvriers de France  
Classe Fromager 2007

**Jacques QUESNOT**

Fromager à Colmar

**Grégory GIRAUDON**

Formateur spécialisé en crèmerie-fromagerie

**François ROBIN**

Un des Meilleurs Ouvriers de France  
Classe Fromager 2011

**Sylvie GUILLOT**

Formatrice spécialisée en crèmerie-fromagerie

**Frank SAUVEY**

Œnologue

**Nicolas JULHES**

Fromager-Caviste à Paris

**Dominique SELLIER**

Formateur spécialisé en crèmerie-fromagerie

**Cyrille LANDIN**

Formateur en vente spécialisé  
en crèmerie-fromagerie

**Olivier TREBON**

Formateur en commerce alimentaire de détails

**Didier LASSAGNE**

Formateur spécialisé en crèmerie-fromagerie

**Pierre VRIGNAUD**

Expert en Thé

4. En matière d'Emploi-Formation, la branche de l'AFFLEC s'est dotée ces dernières années de plusieurs **CQP** (Certificat de qualification professionnelle) pour professionnaliser ses salariés :

- CQP Vendeur Conseil en Crèmerie fromagerie
- CQP Vendeur Conseil Epicerie
- CQP Vendeur Conseil en Produits Biologiques
- CQP Vendeur Conseil Caviste
- CQP Vendeur Conseil Fruits & Légumes
- CQP Employé de Vente du Commerce Alimentaire de Détail
- CQP Manager d'Unité Commerciale

Les accords de branche vous permettent de bénéficier de nombreux avantages dans le cadre de la prise en charge de ces CQP. Seule l'AGEFOS-PME prend en charge une indemnité de formation interne ainsi que les frais de déplacement des stagiaires et la fonction tutorale n'est pas systématiquement prise en charge par les autres OPCA.

### 5. POEC

La Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC) répond à un besoin en recrutement identifié par la branche professionnelle.

La POEC s'adresse à tout demandeur d'emploi inscrit à Pôle emploi, indemnisé ou non, à la date du démarrage de l'action de formation, elle lui permet de bénéficier d'une formation afin d'acquérir les compétences requises pour exercer un métier. Durant l'action de formation, les bénéficiaires ont le statut de stagiaires de la formation professionnelle.

Tout employeur ayant des besoins non pourvus peut recruter une personne formée dans le cadre de la POEC.

À l'issue de la POEC, l'organisme de formation réalise un bilan de la formation et un suivi du reclassement des bénéficiaires. Un contrat de travail peut alors être conclu sous forme de : CDI, CDD de 12 mois minimum, Contrat de professionnalisation de 12 mois minimum (CQP Vendeur Conseil), Contrat d'apprentissage.

AGEFOS-PME participe au financement des POE avec le soutien financier du Fonds Paritaire de Sécurisation des Parcours Professionnels (FPSPP). Les coûts pédagogiques sont financés par AGEFOS-PME à hauteur de 75 %.

Pôle emploi rémunère le demandeur d'emploi pendant la durée de la POE, qui peut inclure une période d'immersion en entreprise.

6. Depuis le 1er janvier 2016, l'AGEFOS-PME est également devenu OCTA, Organisme Collecteur et répartiteur de **Taxe d'Apprentissage**.

**REMARQUE** LES INTERVENANTS SONT INDIQUÉS À TITRE INFORMATIF, IL PEUT Y AVOIR DES MODIFICATIONS.

Document imprimé par une entreprise Imprim'Vert® intégrant le management environnemental dans son projet de développement. Impression réalisée sur un papier certifié FSC® (certificat n°C074713).



**POUR QUE LES BONS FROMAGES  
RESTENT ENTRE DE BONNES MAINS**



FÉDÉRATION DES  
**FROMAGERS**  
DE FRANCE

**POUR TOUT RENSEIGNEMENT, CONTACTEZ-NOUS:**



5 rue des Reculettes  
75013 Paris



Tél. : 01 55 43 31 55  
Fax : 01 43 31 80 52



formations@  
fromagersdefrance.com

**POUR ADHÉRER : [WWW.FROMAGERSDEFRANCE.COM](http://WWW.FROMAGERSDEFRANCE.COM)**