

Programme stage 42 heures Détaillant Crémier Fromager

1^{ère} journée	Accueil. Rappel de connaissances De l'herbe au lait, les produits laitiers frais, les fromages. (Théorie et TP)
2^{ème} journée	Modes de fabrication des fromages. L'affinage. Les matières grasses. Les signes de qualité Gestion des stocks (rotations, approvisionnements, stocks...) Calcul du prix de vente.
3^{ème} journée	Règlement hygiène (notions de microbiologie, hygiène du personnel, hygiène matériel et locaux). HACCP. Guide de bonnes pratiques. Analyse sensorielle (Théorie et TP)
4^{ème} journée	Mise en rayon, décor et mise en valeur, emballage et pliage de plateaux. Vitrine et étalagisme.
5^{ème} journée	Réception, agréage. Mise en rayon. Analyse sensorielle et dégustation, théorie. Construction d'un argumentaire de vente (4 produits). Sketchs de vente
6^{ème} journée	Thèmes d'études au choix des stagiaires, coupe, conseil. Préparation d'un buffet. Dégustation repas fromage. Compléments sur l'hygiène, le nettoyage et le rangement du matériel. Test de fin de stage, débriefing.

Lieu de la formation : IFOPCA - 14 rue des fillettes – 75018 PARIS

Contact : Stéphane LE FLAO
Tél. : 01 55 26 39 92 – E-mail : sleflao@cifca.fr