Diversifier sa gamme avec les fromages à pâte molle puis savoir affiner et déguster ses produits

3,5 journées pour maîtriser la fabrication de fromages à pâte molle, mieux maîtriser l\'affinage des différents fromages de sa ferme, savoir les déguster et les valoriser auprès de ses clients.

OBJECTIFS

1/ Maîtriser la fabrication de fromages pâte molle, déterminer leur prix de vente 2/ S'approprier les techniques d'affinage et de dégustation 3/ Mise en situation dans son propre labo 4/ Concevoir des ateliers de transfo limitant la pénibilité de travail

CONTENU

J1 : Maîtriser la fabrication de fromages à pâte molle : préparer le lait (choix du lait, température du lait), écrémer, ensemencer le lait, cailler le lait, mouler le caillé, retourner les fromages, saler et affiner. Anticiper les problématiques qualité et de défauts de fabrication
S'approprier les bases d'hygiène sanitaire et les contrôles du lait, du caillé et du fromage (acidité).
Déterminer le prix de vente juste d'un fromage type pâte molle.
J2 : Maitriser les techniques d'affinage de différents fromages de A à Z, notamment celui des pattes molles dont la fabrication a été lancée collectivement lors de la première journée.
Pour dynamiser ses ventes, s'exercer à argumenter auprès de ses clients la qualité de ses fromages en sachant réellement promouvoir leur typicité, leur originalité et leur qualité d'affinage.
J3 : Une séance de travail sur la ferme de chacun des participants, dans son laboratoire, pendant laquelle l'éleveur / transformateur présente les déclinaisons pratiques des apports de la formation : nouvelle recette, techniques de mise en œuvre, résultats obtenus, difficultés rencontrées, affinage des différents fromages fabriqués, dégustation à différents stades d'affinage, grille de tarifs envisagée.
Analyser individuellement, avec le regard croisé de l'intervenant, ses propres évolutions de pratiques récentes et échafauder des modifications de technologie de fabrication et de stratégie commerciale.
J4 : Poursuivre l'approfondissement des ses techniques d'affinage et de dégustation, notamment celui des pattes molles dont la fabrication a été lancée collectivement lors de la première journée.
Aux vues des vécus des prestations rattachables, échange d'expérience sur le réaménagement ou la conception d'ateliers de transformation plus rationnels qui limitent la pénibilité de travail
Réinterroger collectivement les évolutions de pratiques commerciales mises en œuvre par chacun des participants et de leurs résultats. Faire un bilan collectif de la formation et envisager des suites possibles.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR Loire

DURÉE : 3,5 jour(s)
DATE LIMITE : 16/10/2015

TARIFS
Non adhérent **10 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Martial GRANJON
addear.42@wanadoo.fr
ADDEAR Loire
4 bis rue Philibert Mottin
42110 FEURS
04 77 26 45 51

NOTE : Repas tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
26/10/2015	A préciser 42000 Loire	Christian FOILLERET Conseiller Indépendant en Technologies Fromagères
15/02/2016	Date et lieu à préciser 42000 Loire	Christian FOILLERET Conseiller Indépendant en Technologies Fromagères
07/12/2015	Date à préciser chez chacun des participants souhaitant une visite individuelle 42000 Loire	Christian FOILLERET Conseiller Indépendant en Technologies Fromagères

16/11/2015	A préciser 42000 Loire	Christian FOILLERET Conseiller Indépendant en Technologies Fromagères

THÈMES

Commercialisation, circuits courts

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)