### LE SERVICE UNE PROFESSION

Organisme de Formation Hôtellerie Restauration

#### PROGRAMME DE FORMATION

# **CONNAÎTRE LES FROMAGES AOC ET AOP**

# MAÎTRISER L'ART DE LA DÉCOUPE

« Le Service une Profession » dirigée par Linda Vioujas, 25 ans d'expérience professionnelle dans l'Art du service et Formatrice dans les sciences et les techniques de l'Hôtellerie Restauration, propose une formation pour tout public : « Connaître les Fromages AOC et AOP, Maîtriser l'art de la découpe ».

### Dans cette formation, les apprenants vont :

- **découvrir** les 45 fromages AOC et AOP définis par un décret de l'ASSOCIATION NATIONALE DES APPELLATIONS D'ORIGINE DES FROMAGES FRANÇAIS (ANAOFF),
- apprendre les différentes découpes du fromage.

Que vous soyez Restaurateur, Caviste ou Particulier ... loin d'être simple, la découpe du fromage représente tout un Art.

### Cette formation permet aux apprenants :

- d'acquérir la connaissance des produits et de l'apprentissage des gestes techniques,
- d'être autonome à leur poste de travail,
- de postuler avec succès aux offres d'emploi dans le domaine du « Service en Restauration » en ayant des connaissances sur un produit phare du métier,
- d'améliorer les compétences existantes.

# LE SERVICE UNE PROFESSION

## Organisme de Formation Hôtellerie Restauration

	Elle se présente en 4 modules de 3h30 qui peuvent être adaptés en fonction des besoins du client.
PRESENTATION DE LA FORMATION	Découvrir les différentes familles de fromage.
	Préparer les fromages et étudier des gestes techniques associés.
	Acquérir des connaissances et des gestes techniques sur les Fromages de France.
OBJECTIF DE LA	Savoir faire la découpe des fromages adaptée à son entreprise (restaurant, magasin ou particulier).
FORMATION	Postuler à un emploi de service dans le secteur de la Restauration en se démarquant grâce à cette formation et ou améliorer les compétences existantes.
	Augmenter le taux de fréquentation du restaurant ainsi que son chiffre d'affaire / Satisfaire vos amis.
PUBLIC	Dirigeants et salariés de fromageries, de restaurants et des particuliers.  Pour les personnes en situation de handicap visible ou/et invisible nous contacter.
PRE-REQUIS	Maîtriser les savoirs de base de la langue Française.
DUREE	2 jours / 14h.
DATE ET LIEU	Nous contacter pour le planning et le lieu de la formation.
COÛT DE LA FORMATION	800 € HT (TVA 20% EN SUS) en intra et par personne.  Cette formation peut être prise en charge, toute ou partie, par votre CPF ou OPCO.
APPRENANT	De 1 à 10 Apprenants.
	Tests de positionnement au départ de la formation.
	Tests d'évaluation finale pratique.
	"Mise en situation professionnelle".
EVALUATION	

Siren : 880385281 - APE : 8559B - N°organisme de formation : 76310996231 5 rue de la Commanderie 31330 Le Burgaud

### LE SERVICE UNE PROFESSION

Organisme de Formation Hôtellerie Restauration

## Programme Pédagogique

« Connaître les fromages AOC/AOP - Maîtriser l'art de la découpe »

#### 1<sup>er</sup> jour, Matinée 3h30 / Découverte des fromages / 20 minutes de pause

Connaître l'histoire du fromage. Découvrir les 7 étapes de la fabrication du fromage. Apprendre les différents laits.

#### 1<sup>er</sup> jour, Après-midi 3h30 / Situation géographique / 20 minutes de pause

Présentation des fromages par situation géographique. Découverte des fromages par famille.

#### Objectifs pédagogiques du module J1

L'apprenant est capable de :
Connaître l'histoire du fromage,
Expliquer comment se fabrique et s'élabore le fromage
(les différentes techniques selon les AOC),
Situer les régions et les différentes familles de fromage sur la carte de France.

#### 2ème jour, Matinée 3h30 / Les découpes / 20 minutes de pause

La découpe et la présentation des fromages (différentes en fonction du public d'apprenant).

### 2ème jour, Après-midi 3h30 / La pratique / 20 minutes de pause

Feedback avec les apprenants.

L'apprenant doit répondre à un QCM validant ses connaissances à l'aide d'un outil informatique.

### Objectifs pédagogiques du module J2

L'apprenant est capable de :

Effectuer les différentes découpes de fromage par famille,

Réaliser la présentation des fromages en fonction de leurs particularités, pour la plus grande satisfaction du client et la prospérité de l'établissement.

### Méthodes pédagogiques pour la formation

Exposés théoriques.
Séance de formation pratique en salle.
Support de formation.
Carte de France des fromages.
QCM sur la localisation des fromages de France.

Formation animée par Linda Vioujas.