

FORMATION MARCHAND FROMAGER



MARCHAND
FROMAGER

Cette formation, qui allie **théorie et pratique**, est conçue pour s'adapter aux exigences spécifiques de votre entreprise.

Nos **formatrices expertes** se rendront **sur place**, dans le lieu de votre choix, afin de garantir une expérience d'apprentissage **optimale et personnalisée**.

- Durée : une journée
- Coût : 750\$

NOTRE PLAN
À LA PAGE
SUIVANTE

Vous cherchez à transformer votre boutique de fromages en une expérience inoubliable pour vos clients et à maximiser vos ventes ?

Cette formation personnalisée est la clé pour y parvenir.

Voici les retombées possibles pour votre entreprise :

- **Un vocabulaire fromager riche et précis** : uniformisez le langage fromager de vos employés pour offrir un conseil expert et personnalisé à chaque client.
- **Rehausser l'esthétique de vos comptoirs** : nous vous enseignerons comment disposer vos fromages de manière à captiver le regard de vos clients.
- **Minimisez les pertes** : apprenez des techniques éprouvées pour conserver vos fromages dans des conditions optimales, réduisant ainsi le gaspillage et augmentant la rentabilité.
- **Fidélisez votre clientèle** : Grâce à une expérience d'achat exceptionnelle, assurez-vous que vos clients reviennent pour la qualité et le service qu'ils ne trouveront nulle part ailleurs.
- **Augmentez vos ventes** en suggérant des produits complémentaires qui se marient parfaitement avec les choix de vos clients.
- **Satisfaction garantie** : faites en sorte que vos clients soient enchantés par la qualité et la présentation des produits qu'ils emportent chez eux.

FORMATION MARCHAND FROMAGER

PLAN DE FORMATION

A la suite de cette formation, nos participants seront en mesure de :

1. Comprendre les bases de la fabrication fromagère afin de bien expliquer les différences entre les caractères organoleptiques de texture et de goût des fromages.
2. Expliquer les différences entre :
 - Les types de pâte : molle, semi-ferme, ferme et dure
 - Les types de brie : simple, double et triple crème, brie stabilisé, solubilisé et lactique
 - Les types d'affinage : croûte lavée, fleurie et pâte persillée
 - Les traitements thermiques du lait : lait cru, lait thermisé et lait pasteurisé
3. Comprendre le vieillissement normal des différentes catégories de fromages.
4. Distinguer les défauts fromagers.
5. Décrire les standards d'identité et l'étiquetage des fromages :
 - Expliquer les normes et les critères qui définissent chaque type de fromage.
 - Comprendre les informations essentielles figurant sur les étiquettes des fromages.
 - Comprendre le rôle des ingrédients sur la liste d'ingrédients.
6. Comprendre les spécificités des différents types d'emballage.
7. Comprendre les techniques de coupe appropriées et les principes d'hygiène
 - Apprendre les méthodes de coupe adaptées aux fromages à poids variable.
 - Appliquer les principes d'hygiène lors de la manipulation des fromages.
8. Comprendre les saveurs fromagères et savoir les mettre en valeur sur un plateau.
9. Proposer des équivalents québécois aux produits étrangers.

**CONTACTEZ-NOUS POUR DÉFINIR UN
PLAN SUR MESURE POUR VOTRE
ENTREPRISE**

INFO@EXPERTISEFROMAGERE.COM