

## CONNAÎTRE LES FROMAGES PRATIQUE ET DÉGUSTATION

### Objectifs :

Acquérir une meilleure connaissance du Fromage depuis sa fabrication jusqu'à son association à d'autres produits du terroir

### Personnes concernées :

Personnel de la restauration, néophytes ou initiés désireux d'approfondir leur connaissance du fromage

### Pré requis :

Aucun

### Méthode Pédagogique :

Animation de la dégustation par un maître Fromager. Apport théorique sur la fabrication, l'histoire et les différents terroirs. Dégustation des références fromagères les plus représentatives de chaque terroir. Exercices pratiques de dégustation de 15 à 40 variétés

### Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire. Remise d'une attestation de stage

### Programme :

Ce stage animé par un expert Fromager, se déroule en 2 étapes :  
Connaissance et Pratique

#### La connaissance :

- La fabrication
- L'affinage
- Le goût
- L'histoire du Fromage
- Les terroirs et AOC du Fromage
- La place des fromages dans la gastronomie française
- La culture du Fromage dans le monde

#### La pratique :

- Introduction à la dégustation, reconnaissance olfactive
- Dégustation des références fromagères de chaque terroir
- Des fromages doux aux fromages 'coléreux'
- Association Fromages / Mets
- Association Fromages / Vins

#### Cette formation inclut :

- Les fromages, les pains, les emballages, plateaux, paniers, corbeilles

#### Cette formation n'inclut pas :

- Le matériel nécessaire à la dégustation : buffets, assiettes, verres, couverts, nappes...
- Les vins



Durée :  
2 X 1/2 journée  
7 heures