



FORMATION TECHNIQUES DE VENTE FROMAGERE



INITIATION À LA VENTE, FONDAMENTAUX DU VENDEUR EN FROMAGERIE

PRÉ-REQUIS : aucun

CIBLE :

- Porteur de projet
- Fabricant / Affineur / Vendeur débutant
- Cheese lover

OBJECTIFS :

- Connaître les composants du lait
- Connaître les espèces animales liées à la production fromagère
- Connaître les différentes technologies de fabrication
- Connaître les caractéristiques d'une sélection fromagère AOP
- Maîtriser les techniques de coupe et pliage
- Dispenser d'un discours produit avec les techniques de vente
- Valoriser les qualités des produits
- Réaliser la découpe et l'emballage des produits laitiers et des fromages dans le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Accueillir le client et identifier ses besoins

THEMES :

- Terroir et herbages
- Lactation
- Le lait
- Les traitements du lait
- Les familles de fromages
- Élaborer une gamme de produits laitiers
- Le fonctionnement d'une vitrine réfrigérée
- La coupe et le pliage (atelier pratique)
- Conservation et rotation des produits laitiers
- Hygiène du magasin
- Techniques de vente

ORGANISATION :

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques

Programme

- Lundi et Mardi – Local de formation – Maison fromagère « A Table ! » - Hannut
- Mercredi – From Comptoir - Bruxelles

DUREE 3 JOURS

FORMATRICE : Catherine Van Coppenolle

TARIF 1000 € HT/ PERSONNE

Repas du midi inclus (Hors hébergement, dîners et transport) Min. 3 stagiaires - Max. 6