



Référentiel compétences

Module 1 – Le lait et les produits laitiers

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h) ou Formation en présentiel (6h).

Objectifs pédagogiques :

1.1 Comparer les laits de différents animaux

- Définir un « lait »
- Distinguer les laits selon leur composition
- Lister les facteurs influençant la production laitière
- Expliquer le processus de lactation

1.2 Analyser la qualité d'un lait

- Différencier les traitements physiques du lait
- Écrémer le lait
- Traiter thermiquement le lait
- Comparer les qualités du lait après traitement

1.3 Distinguer les produits laitiers entre eux

- Définir un « produit laitier »
- Classer les produits laitiers par famille
- Différencier les produits laitiers selon leur méthode de fabrication
- Établir le taux de matière grasse d'un produit laitier

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, bibliographie, études de cas, mise en situation professionnelle.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 499€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 2 – Fabrication et familles de fromages

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h) ou Formation en présentiel (6h).

Objectifs pédagogiques :

2.1 Transformer le lait liquide en solide

- Faire fermenter le lait à l'aide de bactéries lactiques
- Réaliser une coagulation lactique (théorie)
- Réaliser une coagulation enzymatique (théorie)
- Différencier les composants du caillé et du lactosérum

2.2 Fabriquer un fromage

- Préparer le lait pour le faire coaguler
- Égoutter pour séparer le caillé du lactosérum
- Saler le fromage
- Sécher le fromage

2.3 Classer les fromages par familles

- Fabriquer un fromage frais
- Distinguer les fromages de chèvre
- Faire fleurir la croûte
- Piquer les fromages
- Laver les surfaces
- Presser le fromage
- Chauffer le caillé
- Fondre les fromages non-conformes

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, bibliographie. Dégustation +10€HT par personne.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 499€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 3 – Construire et développer une culture fromagère

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h) ou Formation en présentiel (6h).

Objectifs pédagogiques :

3.1 Associer Histoire, Géographie et Fromage

- Raconter l'histoire du fromage
- Détailler les évolutions majeures en fromagerie à partir du XIX^e siècle
- Identifier les pôles fromagers traditionnels
- Analyser les modes de consommation actuels

3.2 Communiquer avec les Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)... et autrement

- Différencier les SIQO
- Analyser le cahier des charges d'un produit sous certification
- Valoriser les fromages à l'aide d'autres mentions

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, bibliographie, études de cas, exercices pratiques, mise en situation professionnelle.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 499€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 4 – L'élevage laitier en Belgique

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h)

Objectifs pédagogiques :

4.1 Identifier les zones de productions laitières et leur évolution en Belgique et en Europe

4.2 Détailler les caractéristiques des différentes races laitières (vaches, chèvres et brebis)

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, supports numériques, découverte de la filière, mise en situation professionnelle.

Prix : 255€ HT

Module 5 – Les différentes familles de fromages

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (6h) ou Formation en présentiel (18h).

Objectifs pédagogiques :

5.1 Reconnaitre un fromage frais

- Faire l'analyse organoleptique d'un fromage frais
- Différencier les fromages blancs et les fromages frais
- Citer des exemples de fromages frais AOP, belges et européens

5.2 Reconnaitre un fromage de chèvre

- Faire l'analyse organoleptique d'un fromage de chèvre
- Comparer les modes de production
- Citer des exemples de fromages de chèvre AOP, belges et européens

5.3 Reconnaitre un fromage à pâte molle à croûte fleurie

- Faire l'analyse organoleptique d'un fromage à pâte molle à croûte fleurie
- Différencier les *Penicillium* type *camemberti*
- Citer des exemples de fromages à pâte molle à croûte fleurie AOP, belges et européens

5.4 Reconnaitre un fromage à pâte persillée

- Faire l'analyse organoleptique d'un fromage à pâte persillée
- Déterminer les spécificités des *Penicillium roqueforti* et *non-roqueforti*
- Citer des exemples de fromages à pâte persillée AOP, belges et européens

5.5 Reconnaitre un fromage à pâte molle à croûte lavée

- Faire l'analyse organoleptique d'un fromage à pâte molle à croûte lavée
- Identifier les caractéristiques des bactéries d'affinage utilisées en fromagerie
- Citer des exemples de fromages à pâte molle à croûte lavée AOP, belges et européens

5.6 Reconnaitre un fromage à pâte pressée non-cuite

- Faire l'analyse organoleptique d'un fromage à pâte pressée non-cuite
- Distinguer les fromages à pâte souple, à pâte ferme, et à caillé broyé
- Citer des exemples de fromages à pâte pressée non-cuite AOP, belges et européens

5.7 Reconnaitre un fromage à pâte pressée cuite

- Faire l'analyse organoleptique d'un fromage à pâte pressée cuite
- Distinguer les fromages à pâte ouverte des fromages à pâte fermée
- Citer des exemples de fromages à pâte pressée cuite AOP, belges et européens

5.8 Reconnaitre un fromage à pâte fondue

- Présenter la Cancoillotte IGP

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, bibliographie, étude de cas. Dégustation +30€HT par personne.

Prix : Présentation 510€ HT ; Formation 1497€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 6 – Appréhender le concept d'affinage

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h) ou Formation en présentiel (6h)

Objectifs pédagogiques :

6.1 Conceptualiser l'affinage

- Définir l'affinage
- Déterminer les phases d'affinage d'un fromage
- Lister les différents types de micro-organismes à l'œuvre
- Identifier les paramètres à contrôler

6.2 Décrire l'action des différents micro-organismes au cours de l'affinage

- Définir glycolyse, protéolyse et lipolyse
- Différencier les bactéries, les levures et les moisissures
- Détailler les processus de fermentation lactique, alcoolique et propionique
- Évaluer l'incidence sur les fromages

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, bibliographie.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 499€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 7 – Régler ses paramètres d'affinage

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h) ou Formation en présentiel (6h)

Objectifs pédagogiques :

7.1 Identifier ses besoins pour affiner des fromages

- Différencier les types de caves d'affinage
- Choisir ses supports d'affinage
- Lister ses autres besoins matériels

7.2 Gérer sa cave d'affinage

- Disposer des fromages en cave
- Manipuler les fromages
- Effectuer le nettoyage d'une cave d'affinage

7.3 Déterminer les paramètres d'affinage pour chaque famille de fromage

- Définir des paramètres de ressuyage et de séchage avant d'affiner
- Adapter ses paramètres d'affinage selon l'ambiance recherchée
- Appliquer une technique d'affinage pour chaque famille de fromage

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, études de cas, exercices pratiques, mise en situation professionnelle.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 499€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 8 – Analyser les défauts d'affinage

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h)

Objectifs pédagogiques :

8.1 Analyser les défauts de croutage, de texture, de goût ou d'odeur

8.2 Identifier l'origine des défauts

8.3 Proposer une solution de résolution des problèmes

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, études de cas.

Prix : 255€ HT

Module 9 – Ouvrir une crèmerie-fromagerie

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h) ou Formation en présentiel (6h)

Objectifs pédagogiques :

9.1 S'approvisionner en marchandises

- Choisir ses fournisseurs
- Établir un bon de commande
- Contrôler un bon de livraison
- Organiser la politique et la gestion des stocks
- Calculer son Besoin en fond de roulement (BFR)

9.2 Aménager un espace de vente

- Identifier ses besoins matériels (frigoriste, balance, moyen de paiement)
- Établir un sens de circulation
- Choisir un comptoir adapté au volume de ventes escomptées
- Appliquer les règles d'étiquetage

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, études de cas, exercices pratiques, mise en situation professionnelle.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 499€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 10 – Risques et sécurité alimentaire en fromagerie

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h) ou Formation en présentiel (6h).

Objectifs pédagogiques :

10.1 Prévenir les risques Qualité, hygiène, sécurité, environnement (QHSE)

- Définir un « risque »
- Identifier les risques QHSE
- Mettre en place une politique de prévention du risque en entreprise

10.2 Mettre en place un Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Établir un système d'autocontrôle (BPH, BPF, Plan HACCP)
- Gérer les non-conformités
- Tracer les produits

10.3 Différencier les risques microbiologiques en fromagerie

- Lister les micro-organismes pathogènes dans les produits laitiers
- Identifier l'origine des contaminations
- Déterminer les dangers et les populations à risque
- Communiquer de manière objective en cas de contamination
- Appliquer les directives légales

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, bibliographie, études de cas, mise en situation professionnelle.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 499€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 11 – Développer des gestes et des savoirs professionnels

Modalités de la formation : Présentation (3h) ou Formation (9h) en présentiel

Objectifs pédagogiques :

11.1 Découper et emballer ses produits

- Maîtriser différentes techniques de découpe
- Emballer ses produits en papier
- Filmer les fromages

11.2 Réaliser un assortiment de fromages pour un client

- Déterminer les quantités
- Choisir les fromages
- Sélectionner un support de présentation
- Dresser les produits
- Fournir des conseils de service et de conservation des produits

11.3 Accorder fromages et boissons

- Définir les principes d'un accord
- Choisir un vin
- Proposer une bière
- Suggérer des condiments à associer aux fromages (pains, fruits...)

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, études de cas, exercices pratiques, mise en situation professionnelle. Dégustation +35€HT par personne.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 749€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 12 – Vendre, servir et conseiller

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h) ou Formation en présentiel (6h)

Objectifs pédagogiques :

12.1 Mettre en place un comptoir de vente

- Organiser son comptoir
- Utiliser des outils professionnels pour la coupe et l'emballage

12.2 Vendre ses produits

- Rédiger ses conditions générales de vente
- Servir un client particulier ou professionnel
- Profiler sa clientèle
- Conditionner ses produits pour la vente ou la conservation

12.3 Développer une offre de services

- Proposer différents services à sa clientèle
- Diversifier ses activités

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, exercices pratiques, mise en situation professionnelle.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 499€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 13 – Répondre aux défis environnementaux du secteur fromager

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h) ou Formation en présentiel (6h).

Objectifs pédagogiques :

13.1 Identifier les sources d'impact environnemental du secteur fromager

- Classer les gaz à effet de serre selon leur PRG
- Détailler le fonctionnement d'un sol et les risques de dégradation
- Distinguer eaux vertes, eaux blanches et lactosérum

13.2 Intégrer l'entreprise et ses produits dans son environnement

- Comprendre le concept « cycle de vie »
- Mesurer l'impact de son activité à travers le *Product Environmental Footprint* (PEF)

13.3 Mettre en place des solutions afin de limiter l'empreinte environnementale :

- De la production laitière
- De la transformation fromagère
- De la commercialisation des produits laitiers

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, bibliographie, études de cas, mise en situation professionnelle.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 499€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).

Module 14 – Concilier agriculture, bien-être animal et environnement

Modalités de la formation : Présentation en distanciel (3h) ou Formation en présentiel (6h).

Objectifs pédagogiques :

- 14.1 Différencier les modèles agricoles
- Définir agriculture conventionnelle, raisonnée et biologique
 - Comparer les systèmes
 - Dresser un bilan de la situation en Belgique
- 14.2 Détailler la certification Bio pour le lait et les produits laitiers
- Reconnaître la certification Bio
 - Lister les principes du Bio
 - Réfléchir aux limites de la certification Bio
- 14.3 Intégrer les principes de durabilité dans l'économie laitière et fromagère :
- Au niveau environnemental
 - Au niveau économique
 - Au niveau social
 - Au niveau du bien-être animal

Modalités pédagogiques : face à face pédagogique, découverte de la filière, supports numériques, bibliographie, études de cas, mise en situation professionnelle.

Prix : Présentation 255€ HT ; Formation 499€ HT hors frais de déplacement (voir CGV).