



Vous accompagner dans votre projet

Public : Particulier et professionnel.le.

Prérequis : Aucun prérequis exigé

Durée : Minimum 3h (présentation) ou 6h (formation)

Modalité de la formation :

- Présentation en distanciel : exposé technique, sans exercice, mise en situation ou dégustation.
- Formation en présentiel : l'acquisition des apprentissages se fait tout au long de la journée, au travers d'exercices, d'ateliers, de temps de réflexion et d'échanges.

Objectifs pédagogiques : Un listing des modules et apprentissages est disponible [ici](#). Un rendez-vous d'une heure (gratuit) vous sera proposé.e afin de définir vos attentes et vous orienter au mieux dans votre projet ;

Destinataire : Particulier, producteur.trice, affineur.euse, chef.fe d'entreprise, vendeur.euse, repreneur.euse de crèmerie-fromagerie, métiers de l'alimentation, de la restauration ou du vin, commercial.e en produits laitiers... ;

Ressources : Selon vos besoins et ce qui a été défini pour votre formation, certaines séances peuvent se dérouler en distanciel ou en présentiel. Un support informatique (ordinateur, tablette, téléphone), une connexion internet de bonne qualité et l'installation d'un logiciel de visioconférence sont nécessaires. Les séances de formation en présentiel peuvent se tenir au sein de votre entreprise ou à la fromagerie de Monsieur Laurent Wathelet, à Rhode-Saint-Genèse, Avenue des Cèdres 1, avec à disposition un espace commercial (comptoir en vente arrière), un espace de préparation, une chambre froide et une cave d'affinage.

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

Prix :

- Présentation en distanciel (3h) : 255€ HT +45€ HT par personne à partir de 3 personnes.
- Formation en présentiel (6h) : 499€ HT +90€ HT par personne à partir de 6 personnes. Hors frais de déplacement ([voir CGV](#)).