



Vous accompagner dans votre projet

Public : Professionnel.le

Prérequis : Aucun prérequis exigé

Durée : À déterminer. Minimum 3h

Format : En ligne et/ou en présentiel

Objectifs pédagogiques : Selon vos besoins. Un listing avec tous les apprentissages disponibles vous sera remis à l'issue d'un premier rendez-vous. Vous pourrez choisir les modules qui vous intéressent et nous établirons ensemble votre formation « sur-mesure » ;

Destinataire : Producteur.trice, affineur.euse, chef.fe d'entreprise, vendeur.euse, repreneur.euse de crèmerie-fromagerie, métiers de l'alimentation, métiers 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 se dérouleront en ligne ou en présentiel. Un support informatique (ordinateur, tablette, téléphone), une connexion internet de bonne qualité et l'installation d'un logiciel de visioconférence vous seront donc nécessaires. Les séances de formation en présentiel peuvent se tenir au sein de votre entreprise ou auront lieu 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 deux caves d'affinage.

Modalités pédagogiques : Face à face pédagogique, découverte de la filière, supports théoriques.

Prix : 216€ HT la demi-journée (3h) ou 360€ HT la journée (6h). Jusqu'à 8 personnes. Hors location (39€ HT) et frais de déplacement (voir CGV).