



Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE - Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com Mail : contact@universite-du-vin.com
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES	24 avril 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COÛT TTC	228 €uros TTC	Durée	7 heures
Coût HT	190 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

Savoir déguster les Fromages

Public concerné :

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Comprendre la fabrication et l'affinage des produits fromagers. Leurs composants et leurs apports alimentaires. Différencier les critères qualitatifs de chaque famille et savoir déguster les fromages.

Lieu de l'action :

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

Moyens d'encadrement :

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- ▶ Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- ▶ Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- ▶ Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

- ▶ Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

PROGRAMME

1. Aspects généraux sur la connaissance des fromages
2. La fabrication des fromages : diaporama et vidéo.
3. Définition d'un fromage : microstructure, les différentes phases : trame protéique, grasse et hydrosoluble, éléments de composition et valeur nutritive.
4. Biogenèse des arômes : glycolyse, protéolyse, lipolyse.
5. De la biodiversité micro biologique à la diversité des arômes.
6. La classification des fromages français au lait de vache, brebis et chèvre en fonction de leur élaboration.
7. Les apports alimentaires et hygiéniques du fromage.
8. Travaux pratiques
 - La méthodologie de la dégustation : les saveurs et sensations trigéminales, la texture, les odeurs et arômes.
 - Présentation d'une fiche d'évaluation sensorielle et de description aromatique (classification des arômes par famille)
 - Découverte et dégustation de différents fromages

Documents : polycopie des exposés, fiche de dégustation des fromages, fiche d'évaluation fromages et vins