



University degree or elective modules

«Cheese : cultural heritage, ripening and commercialization»

A personalized training program about cheeses, gastronomic and cultural importance, marketing techniques...essential to becoming a master cheesemaker or a caseologist.

As a result of close collaboration between the professional and academic world, this program led by university professors, cheese specialists and ripeners provides training modules adapted to the demand and needs of professionals in search of a refresher course or to people undergoing professional retraining.

Objectives of the training

- ▶ Mobilizing expertise during opportunity and feasibility studies : investments, new products
- ▶ Carrying out commercial projects in the cheese market
- ▶ Optimising the cheese sales transactions within the framework of pre-defined objectives
- ▶ Passing on knowledge and know-how as regards the maturing process
- ▶ Mastering transversal skills : quality, service, product management, cooking preparations
- ▶ Coming up with the appropriate proposals concerning the company

Target audiences

- ▶ People working in production or marketing companies
- ▶ People working in the food service sector
- ▶ French or foreign people undergoing professional retraining

Training programme

- ▶ **Module 1 - 20 hours**
Attainment of professional or improved standards : cheesemakers and ripeners
 - Artistic and commercial presentation of shop windows, cheese platters, plates
 - Ripening
- ▶ **Module 2 - 26 hours**
Cheese families
 - Goat's cheeses, smear-ripened cheeses, butter and cream, semi-soft uncooked cheeses, cooked pressed cheeses, cheeses with a mouldy rind, regional appellations
- ▶ **Module 3 - 23 heures**
Cheese jobs
 - Catering trades, wholesalers, exporters, dairy groups, logistics, food design, cheese culinary creativity, advertising, nutritionists, cheese museography
- ▶ **Module 4 - 41 hours**
Social sciences as regards
 - Dairy cultural heritage, cheeses in the modern age, geographical and geo-economic dimensions of the cheese industry, anthropology of the cheese consumption, food sociology, communication

4 training modules in French spread over 5 weeks (110 hours). Optional work placement

Training locations :

UFR Arts et Sciences Humaines - Site Tanneurs à Tours
UFR Sciences et Techniques - Site Grandmont à Tours
Lieux extérieurs à l'université : groupe laitier, Rungis, Fromagerie de la Croix de Touraine...

Dates : 1 week in february and 4 weeks in may-june 2017

Information and registration : Delphine CHERON delphine.cheron@univ-tours.fr - 02.47.36.81.30

Price University degree : € 2 230

Price Modules : consulting us



SPEAKERS

Teaching managers :

- ▶ **Marc de FERRIÈRE DE VAYER**, Professeur des Universités d'Histoire contemporaine à l'université de Tours, titulaire Chaire Unesco «Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires»
- ▶ **Kilien STENGEL**, Enseignant à l'Université de Tours, Chargé de mission à l'Institut Européen d'Histoire et des cultures de l'Alimentation

Other speakers :

- ▶ **Isabelle BIANQUIS**, Professeur d'Anthropologie à l'université de Tours
- ▶ **Jean-Pierre CORBEAU** - Professeur Emérite en Sociologie de l'Alimentation.
- ▶ **Pierre Antoine DESSAUX**, Maître de Conférences en Histoire et Civilisation à l'université de Tours
- ▶ **Gilles TETARD**, Maître de Conférences en Sociologie à l'université de Tours
- ▶ **Jean-Louis YENGUE** - Maître de Conférences en géographie économique et régionale à l'université de Tours

- ▶ **Christophe BRESSAC** - Maître de Conférences en Biologie des organismes à l'université de Tours
- ▶ **Rodolphe LE MEUNIER** - Meilleur Ouvrier de France Fromager
- ▶ **Raphael JOUBERT** - Responsable patrimoine, Lactopole,
- ▶ **Xavier THURET** - Meilleur Ouvrier de France Fromager
- ▶ **Didier CAUQUIL** - Caseus conseil
- ▶ **Philippe ROCHARD** - Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière
- ▶ **Jean-Yves BORDIER** - Maître Beurrier
- ▶ **Virginie CHARREAU** - Nutritionniste
- ▶ **Roland BARTHÉLÉMY**, prévôt de la Guilde internationale des Fromagers
- ▶ **Francois ROBIN**, Meilleur Ouvrier de France Fromager Fauchon,
- ▶ **Marie QUATREHOMME**, Meilleur Ouvrier de France Fromager

Conditions for admission

- ▶ review of the candidate's application

Validation of the University Degree

- ▶ Regular attendance,
- ▶ drawing-up of a report and presentation to a jury

Validation of the training modules

- ▶ Certificate at the end of the training

Service Universitaire de Formation Continue

60 rue du Plat d'Étain - BP 12050
37020 TOURS Cedex 1

formation-continue@univ-tours.fr

Tél. : 02 47 36 81 31

Informations à jour le 18 mai 2016 et susceptibles d'évolutions. Les tarifs s'appliquent aux formations de l'année universitaire 2013-2014. Les prix sont nets, la formation continue universitaire n'étant pas soumise à la TVA. Les règlements sont à effectuer à l'ordre de l'agent comptable de l'université de Tours. Les formations se déroulent selon les règles universitaires en vigueur à la date de démarrage. Elles sont organisées sous réserve d'un nombre suffisant de participants. Conformément à la législation, elles font l'objet soit d'une convention de formation continue (prise en charge par une entreprise ou un financeur institutionnel), soit d'un contrat de formation professionnelle (prise en charge individuelle). Les descriptifs de ce document ne constituent pas des éléments contractuels.

