



Diplôme d'Université ou modules au choix

« Le Fromage : Patrimoine, Affinage et commercialisation »

Une formation personnalisée sur les fromages, son importance gastronomique et culturelle ses techniques de vente et de commercialisation,... essentielle pour devenir « Expert fromager » ou « Expert en caséologie ».

Issue d'une collaboration entre le monde professionnel et universitaire cette formation, animée par des universitaires et des spécialistes fromagers et affineurs propose des modules entièrement adaptés à la demande et aux besoins du professionnel à la recherche d'un perfectionnement ou d'une situation de reconversion professionnelle.

Objectifs

- mobiliser son expertise lors d'études d'opportunité et de faisabilité: investissement, nouveaux produits
- conduire des projets commerciaux sur le marché du fromage
- optimiser au quotidien les opérations de vente fromagère dans le cadre d'objectifs prédéfinis
- transmettre un savoir et un savoir-faire dans le procédé même de l'affinage
- maîtriser des connaissances transversales : qualité, service, gestion des produits, préparations culinaires ...
- être en permanence une force de propositions pour l'entreprise.

Publics visés

- personnel travaillant dans les entreprises de production ou de commercialisation,
- personnel des secteurs des services et de la restauration,
- personnes en situation de reconversion professionnelle français ou étrangers.

Conditions d'admission

- Bac+2 ou reconnaissance de la valorisation des acquis de l'expérience par décision du jury d'admission de composition paritaire entre l'Université François Rabelais, l'IEHCA et les représentants professionnels.

CANDIDATURE
EN LIGNE

www.formation-continue.univ-tours.fr

Validation du Diplôme d'Université

- Présence à l'ensemble des sessions,
- Rédaction d'un rapport de fin de formation portant sur :
 - l'étude et mise en avant de tous les composants qui font le Fromage: terroir, animaux, lieux, difficulté de travail, etc
 - l'analyse de l'adaptation des normes sanitaires.
 - les innovations professionnelles permettant le développement de la clientèle, du C.A., de nouveaux marchés, etc.
 - une étude de projet d'un concept de fromagerie ou commerce
- Soutenance du rapport en juin

Validation par modules

- Attestation de fin de stage

4 modules de formation repartis sur 5 semaines
soit 110 heures au total
Stage en entreprise facultatif (3 mois)

Lieux de formation :
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 semaine en février et 4 semaines en mai-juin 2017

Renseignements pédagogiques : Mylène BUTEAU au 02.47.36.64.06
Renseignements et inscriptions : Delphine CHERON au 02.47.36.81.30

Tarif 2016/2017

DU complet : 2 230 €⁽¹⁾ nets / Modules : nous consulter

⁽¹⁾ Il existe un tarif pour les particuliers autofinçant leur formation.



Programme de la formation

- ▶ **Module 1 : 20 heures**
Professionalisation ou perfectionnement fromager-affineur
 - Présentation artistique et commerciale de vitrine, plateau, assiette, ...
 - Techniques d'affinage

- ▶ **Module 2 : 26 heures**
Les familles de fromage
 - Fromages de chèvre, croûtes lavées, beurre et crème, pâtes pressées non cuites, pâtes pressées cuites, pâtes persillées, croûtes fleuries, les appellations régionales

- ▶ **Module 3 : 23 heures**
Les métiers du fromage
 - Les métiers de bouche et la restauration
 - Un grossiste
 - Un exportateur
 - Un groupe laitier
 - Logistique : intervenant pro transitaire
 - Design alimentaire et créativité culinaire fromagère
 - Publicité
 - Nutritionniste
 - Glacier
 - Muséographie du fromage

- ▶ **Module 4 : 41 heures**
Sciences humaines du patrimoine laitier
 - Histoire contemporaine du patrimoine laitier
 - Fromage à l'époque moderne
 - Dimension géographique et géoéconomique de la filière fromage
 - Anthropologie de la consommation fromagère
 - Sociologie de l'alimentation
 - Communication en Sciences Humaines

Cette formation peut être complétée par :

- la formation courte (2 jours) «Marketing spécial TPE/PME»
- les modules (choisis suivant vos besoins) dans le Master 2 «Management des PME et entrepreneuriat»

INTERVENANTS

- ▶ **Responsable pédagogique :**
 - ▶ 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»

- ▶ **Co-responsable pédagogique :**
 - ▶ Kilien STENGEL, Enseignant à l'Université de Tours, Chargé de mission à l'Institut Européen d'Histoire et des cultures de l'Alimentation

- ▶ **Autres intervenants :**
 - ▶ 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

Informations à jour le 29 mars 2016 et susceptibles d'évolutions. Les tarifs s'appliquent aux formations de l'année universitaire 2016-2017. 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.

Service 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

