



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 d'une 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 culinaire ...
- ▶ 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.
- ▶ Les candidatures doivent être adressées au SUFCO accompagnées d'une lettre de motivation et d'un CV. Le recrutement est effectué après examen du dossier.

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

Validation des modules

- ▶ Attestation de fin de stage

4 modules de formation repartis sur 5 semaines
(4 jours en février, 4 semaines en avril)
soit 110 heures au total

Lieux de formation :
UFR Arts et Sciences Humaines - Site Tanneurs à Tours
UFR Sciences et Techniques - Site Grandmont à Tours
Visites extérieures

Formation de 1^{er} février au 30 avril 2013

Renseignements pédagogiques : Mylène BUTEAU au 02.47.36.64.06
Renseignements et inscriptions : Nadia JOUBERT (SUFCO) au 02.47.36.81.40

Tarif 2012/2013 DU complet : 2 040 €⁽¹⁾ nets + droits annuels d'inscription à l'université
Tarif par module suivi : Module 1 : 900 € - Module 2 : 480 € - Module 3 : 360 € - Module 4 : 720 €

⁽¹⁾ Il existe un tarif réduit si le stagiaire ne bénéficie d'aucune prise en charge de ses frais de formation.



Programme de la formation

► Module 1 : Professionnalisation ou perfectionnement fromager-affineur (20 heures)

- Perfectionnement professionnel
- Affinage

Dates :

1 et 8 février (9h-12h et 13h30-16h30)
11 février (14h-18h) et 15 février (9h-13h)

► Module 2 : les familles de fromage (26 heures)

- Fromages de chèvre, croûte et lavée, beurre et crème, pâte pressée non cuites,
- Pâtes pressées cuites, pâtes persillées, croûtes fleuries, les appellations régionales

Dates :

du 2 au 5 avril

► Module 3 : les métiers du fromage (23 heures)

- Les métiers de bouche et la restauration
- Un grossiste
- Un exportateur
- Un groupe laitier
- Logistique : intervenant pro transitaire
- Design alimentaire
- Production culinaire fromagère
- Publicité
- Nutritionniste
- Glacier
- Muséographie du fromage

Dates :

du 15 au 18 avril
(dont deux jours sur Rungis et Lactopole de Laval)

► Module 4 : Sciences humaines du patrimoine laitier(41 heures)

- Histoire contemporaine du patrimoine laitier
- Fromage à l'époque moderne
- Dimension géographique et géoéconomique de la filière fromage
- Anthropologie de la consommation
- Sociologie de l'alimentation
- Communication en Sciences Humaines

Dates :

du 8 avril au 12 avril et 29 et 30 avril

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»

► Coordinateur 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 - Lactopole, Responsable patrimoine
- Xavier THURET - Meilleur Ouvrier de France Fromager
- Didier CAUQUIL - Caseus conseil
- Philippe ROCHARD - Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière
- Jean-Yves BORDIER - Meilleur Ouvrier de France Fromager
- Virginie CHARREAU - Nutritionniste

Service Universitaire de Formation Continue

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

sufco@univ-tours.fr

Tél. : 02 47 36 81 31

Informations à jour le 4 décembre 2012 et susceptibles d'évolutions. Les tarifs s'appliquent aux formations de l'année universitaire 2012-2013. 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.

<http://formation-continue.univ-tours.fr>

