

Connaissance des produits laitiers

Visuel à définir

Objectifs

- > Connaître les principaux agrégats de la filière lait
- > Découvrir les différents principes d'élaboration des produits laitiers
- > Dynamiser commercialement un linéaire produits laitiers

Publics

- > Commerciaux du secteur laitier
- > Responsables de magasin traditionnel
- > Managers et employés de rayon fromage et libre service en moyennes et grandes surfaces
- > Professionnels des métiers de bouche
- > Professionnels de la crèmerie

Programme

- > **La filière laitière :**
 - Les chiffres clés de la production
 - Les chiffres clés de la collecte
 - Les chiffres clés de la transformation
- > **La classification des produits laitiers :**
 - Les laits de consommations
 - Les fromages
 - Les corps gras
 - Les désert lactés
- > **La technologie produits fromages et crèmerie :**
 - Diagramme de fabrication des différents produits
 - Classification et familles produits
- > **La spécificité des signes officiels de qualité des produits laitiers**
- > **Le merchandising :**
 - La consommation et son évolution
 - L'implantation et assortiments
 - La régionalisation et saison
- > **La vente au rayon traditionnel**

Visuel à définir

Notes

.....

.....

.....

Organisation

- > **Durée :** 7 heures
- > **Lieu :** en entreprise, en magasin, en salle de formation
- > **Support de formation :** Diaporama, quizz, réflexion en sous groupe
- > **Date, tarif :** nous consulter

Rhône-Alpes



Établissement Public Local
d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole