

# SÉLECTIONNER, ANALYSER ET COMMERCIALISER DES FROMAGES

**Taux de réussite**  
2025 : 100%

**Note de satisfaction**  
10/10

## Conditions de financement

- CPF
- Plan de développement des compétences
- Autofinancement

## Effectif

15 personnes maximum

## Lieu de formation

- Bordeaux
- Marseille
- Paris
- Lyon

## Inscription

- Téléphone : **06 11 76 64 77**
- candidature via le site internet [www.ifco-formations.com/formation-titre-brasseur-bordeaux](http://www.ifco-formations.com/formation-titre-brasseur-bordeaux)
- Entretien avec le directeur du centre sur convocation
- Plus d'informations par mail [www.ifco-formations.com](http://www.ifco-formations.com)

## Public concerné

- Accessible à tout public de + de 18 ans, salarié, demandeur d'emploi.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

## Objectifs de la formation :

- Constituez une offre fromagère cohérente, adaptée à votre positionnement commercial et à votre clientèle
- Analysez les caractéristiques organoleptiques, techniques et culturelles de chaque fromage
- Maîtrisez les règles de conservation et d'hygiène applicables aux produits fromagers
- Conseillez vos clients avec précision et proposez des accords fromages-vins, bières et spiritueux

## Durée de la formation et modalités d'organisation :

- 35h de formation en centre. 7h par jours

## Les perspectives professionnelles :

Cette certification s'adresse avant tout à des professionnels déjà en activité — fromagers, cavistes, restaurateurs, responsables de rayon — qui souhaitent faire reconnaître officiellement leur expertise fromagère. Elle permet d'évoluer vers des fonctions à plus forte valeur ajoutée : référent fromage, responsable de rayon crèmerie fromagerie, conseiller en épicerie fine ou en restauration gastronomique. Elle constitue également un appui solide pour ceux qui envisagent la création ou la reprise d'une fromagerie artisanale.

## Moyens et méthodes pédagogiques :

- Formation 100% en présentiel
- Formateurs spécialiste du métier

## Contenus de la formation :

- Bloc de compétence 1 : Sélectionner des fromages adaptés à un positionnement et à une clientèle
- Bloc de compétence 2 : Analyser des fromages en vue de leur commercialisation
- Bloc de compétence 3 : Conseiller la clientèle sur les fromages et proposer des accords avec diverses boissons



**IFCO Formations : Vins, Vignes et Bières**

220 chemin du camp de Sarrier, les plateaux de l'Alta, Batiment A, 13400 Aubagne  
[contact@ifco-marseille.com](mailto:contact@ifco-marseille.com) / [www.ifco-marseille.com](http://www.ifco-marseille.com)