

iehca

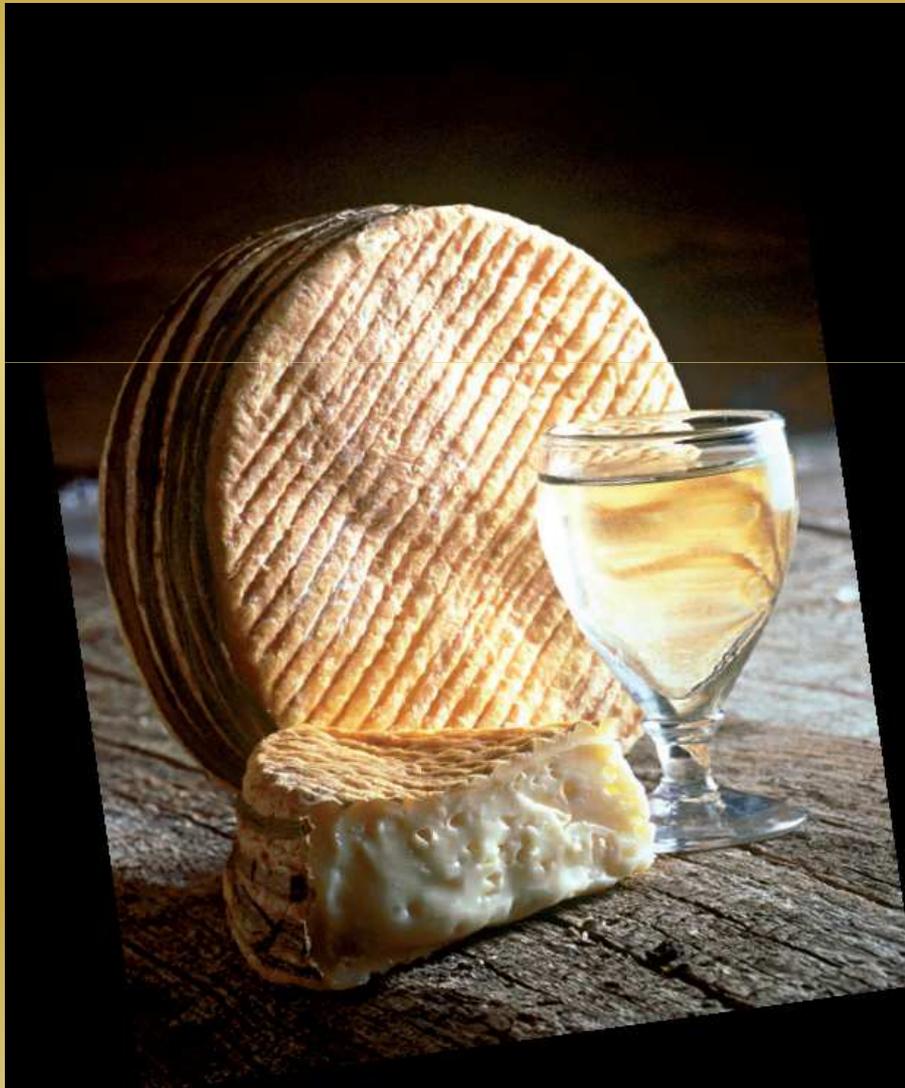
INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



UNIVERSITÉ
FRANÇOIS - RABELAIS
TOURS

Diplôme d'Universitaire

Le Fromage : Fromage et Patrimoine



Année universitaire 2011-2012

Université François Rabelais, 3 rue des Tanneurs, 37041 Tours Cedex 1

Tél : 02 47 36 66 00 – Fax 02 47 36 66 72

Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, 16 rue Briçonnet,

37000 Tours, Tel : 02 47 05 90 30 – Fax 02 47 60 90 75

Numéro d'Habilitation : 0370800U

Date d'ouverture : septembre 2010

Dénomination nationale de la formation : Diplôme d'Université « Le Fromage : Patrimoine, Affinage et commercialisation » Pratiques techniques et valorisation culturelle.

Localisation des enseignements : 3 rue des Tanneurs, 37041 Tours

Responsable de la formation : Marc de Ferrière de Vayer , Professeur d'Université

Coordination :

Secrétariat : Mylène Buteau

Bureau 330 – 3 rue des Tanneurs , 37041 Tours cedex

Tél : 02 47 36 64 06 – mél : mylene.buteau@univ-tours.fr

Coordination pédagogique : Kilien Stengel

Université François Rabelais, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation,

16 rue Briçonnet ,37000 Tours

Tél 00 33 (2) 47 05 00 44

kilien.stengel@univ-tours.fr, www.univ-tours.fr

kilien.stengel@iehca.eu, www.iehca.eu

Une formation personnalisée sur les fromages, son importance gastronomique et culturelle, ses techniques de vente et de commercialisation,... essentielle pour devenir des « Experts fromagers ».

Issues d'une collaboration entre le monde professionnel et universitaire, cette formation, animée par des universitaires et des spécialistes fromagers et affineurs, propose des programmes et des modules entièrement adaptés à la demande et aux besoins de l'étudiant. Certains modules de la formation sont également réalisables en ligne.

Les enseignements qui dépendent de l'université (histoire et géographie du patrimoine laitier et fromager et des industries fromagères ; anthropologie de la consommation des fromages et sociologie de l'alimentation, marketing, commercialisation, langue vivante) valoriseront le titulaire du D.U. d'une connaissance des pratiques fromagères par une maîtrise plurielle et interdisciplinaire de la culture associée à la fabrication et à la commercialisation des fromages (connaissance des terroirs, des fabrications, valeurs sociales de la consommation de fromage, bonne maîtrise des variétés dans le monde)

Cette formation est ainsi proposée à un public varié que l'on peut diviser en trois entités, du personnel travaillant dans les entreprises de production, du personnel pour le commerce et la restauration, des clients étrangers. C'est la raison du soutien accordé à cette formation par l'Interprofession laitière et la Fédération nationale des crémiers fromagers.



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 déposées auprès de l'Université François Rabelais. Les candidatures tardives peuvent être examinées.

Le programme est organisé sur 10 mois avec 4 mois de stage

Objectif de la formation

Aucun diplôme dans cette spécialisation n'existait au préalable sur le marché, alors que le fromage est un élément important du patrimoine gastronomique français et européen.

Titulaire de ce D.U. l'étudiant devra être capable :

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

Débouchés

Dans les métiers de la vente des fromages :

- PME des secteurs production, transformation, détaillant, grossiste, grande distribution, tourisme, export, publicité.
- PME pour le suivi commercial, l'animation, la prospection, l'administration des ventes, la logistique, la restauration, l'INAO, la DGCCRF, le service sanitaire.

UNITES D' ENSEIGNEMENTS « SAVOIR FAIRE »	VOLUMES HORAIRES D'ENSEIGNEMENT			VOLUME HORAIRE ETUDIANT*
	CM	TD	TP	
Module 1 Fromages et produits laitiers A. Microbiologie: mécanisme biologique et moléculaire B. Les bienfaits des produits laitiers : santé et nutrition C. Analyse sensorielle D. Généralité			20h	40
Module 2 Hygiène et sécurité alimentaire A. Sécurité alimentaire B. Hygiène alimentaire			12h	30
Module 3 Professionnalisation ou perfectionnement Fromager-affineur A. Les fromages par famille B. Les métiers de bouche et la restauration C. L'Affinage D. La distribution			40h	80
Module 4 Fromages, Art et Gastronomie A. Cours de base artistique B. Production et préparations fromagères C. Application artistique			28h	50
Module 5 Droit, économie, logistique A. Droit B. Publicité C. Economie D. Logistique			20h	40

UNITES D' ENSEIGNEMENTS « SAVOIRS ASSOCIER »	VOLUMES HORAIRES D'ENSEIGNEMENT			VOLUME HORAIRE ETUDIANT*
	CM	TD	TP	
Module 6 Histoire A. Histoire du patrimoine laitier B. Production de référence C. Enjeu normatif		10h		20
Module 7 Géographie Dimension géographique et géoéconomique de la filière fromage		10h		20
Module 8 Anthropologie – Sociologie A. Anthropologie de la consommation B. Sociologie de l'alimentation		15h		30
Module 9 Marketing A. Technique de vente et communication commerciale B. Expert en marketing alimentaire		20h		40
Module 10 Langues vivantes Anglais Interventions professionnelles et Voyage d'études Stage en entreprise		20h	30h	30 700**
Total = 225h/étudiant (CM+TD+TP) * Volumes horaires étudiant : = volumes horaires d'enseignement s + travail individuel ** 700h = 560h de stage + 140h d'élaboration du rapport		75	150	1080

Présentation des modules

Module 1 Fromages et produits laitiers : Caractéristiques et connaissances des différents types de fromages et produits laitiers. (on voit tout ce qui existe)

Module 2 hygiène et sécurité alimentaire : Connaissance du contexte réglementaire, Connaissance générale du risque alimentaire, Savoir détecter et maîtriser les risques. Présentation du risque alimentaire Approche globale de l'hygiène et de la sécurité des aliments Intégration des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

Module 3 Professionnalisation ou perfectionnement Fromager-affineur : Principe d'affinage, réalisation en atelier, Acquérir des pratiques et des savoir-faire pour affiner tous types de fromages.

Module 4 Fromages, Arts et Gastronomie :

- Art : colorimétrie et espace applications
- Gastronomie : Préparation fromagère, cuisine
Plateaux, buffets, vitrines

Principe de préparation, Démonstrations, Aménagement de l'espace (préparation & ventes)
Acquérir de nouvelles techniques ainsi qu'une gamme de nouvelles idées, faire évoluer sa propre créativité, proposer à la clientèle un nouveau de nouveau design et des créations fromagères afin de mieux la développer et la fidéliser.

Ces formations intensives s'adressent aussi bien aux professionnels confirmés qu'aux jeunes diplômés français et étrangers. Ces programmes, grâce à un contenu et une souplesse de réalisation, s'individualisent en fonction des disponibilités et des attentes de chacun.

Module 5 Droit, économie, logistique : Principes généraux des appellations, fraude, réglementations sanitaires,...
Publicité, campagne nutritionnelle

Module 6 Histoire : Histoire du patrimoine laitier, Histoire de l'industrie fromagère, Patrimonialisation des fromages en France. Production de références, Ancienneté historique, l'adéquation entre le développement de l'agriculture, du rural et de la conversion économique à la fabrication des fromages par différents types de producteurs (abbayes, fermes, burons d'alpages ...). Enjeu normatif (IGP et législation sur les emballages)

Module 7 Géographie : Dimension Géographie et géoéconomique de la filière fromage (laiterie, ferme, industrie, artisanat, concentration industriel,...)

Module 8 Anthropologie – Sociologie : Anthropologie de la consommation et Sociologie de l'alimentation autour des fromages et des produits laitiers.

Module 9 Marketing : marketing et techniques de vente - Approche des marchés, études marketing, marketing sensoriel, Communication commerciale

Module 10

- **Enseignement de langue vivante** : Anglais

- **Interventions professionnelles et voyage d'études** : Les interventions professionnelles et le voyage d'études donneront l'occasion de découvrir par exemples les fabrications des fromages de chèvre de Touraine, les caves de Roquefort, les fromageries et ex-fruitières de montagne, Alpes et Franche-Comté, les laiteries industrielles de Normandie...

La création d'un documentaire à l'issue d'un voyage d'études démontrera l'acquisition de méthodologies de communication (monter un film, établir une base de données documentaire etc.).

Stage en entreprise : Le stage en Entreprise sera sanctionné par un rapport

STAGE 1: 1 mois chez un producteur fermier

*objectifs : Mettre "la main à la pâte" pour appréhender le savoir-faire de la production.

STAGE 2 : 3 mois chez un crémier-fromager-affineur généraliste

*objectifs : Appréhender les compétences d'affinage et de commercialisation

Le rapport de stage portera 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.

Evaluation

Modalité de contrôle de connaissances

Le diplôme sera délivré aux étudiants ayant obtenu à la fois la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des modules , y compris le stage et le rapport de stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du stage et le rapport de stage.

Le contrôle continu permettant d'évaluer les progrès de l'étudiant, s'effectue selon 2 modalités :

- Un contrôle continu (CC)
- Un examen terminal (ET)

Unités d'enseignements	Coe9	1 ^{ère} session		2 ^{ème} session	
		Type de contrôle	Type d'épreuve	Type de contrôle	Type d'épreuve
Module 1		CC	Ecrit	ET	Ecrit
Module 2		CC	Ecrit	ET	Ecrit
Module 3		CC	Ecrit	ET	Ecrit
Module 4		CC	Ecrit	ET	Ecrit
Module 5		CC	Ecrit	ET	Ecrit
Module 6		CC	Ecrit	ET	Ecrit
Module 7		CC	Ecrit	ET	Ecrit
Module 8		CC	Ecrit	ET	Ecrit
Module 9		CC	Ecrit	ET	Ecrit
Module 10		CC	Ecrit- Oral	ET	Ecrit