

316

MIEUX CONNAITRE SES PRODUITS : LA COUTELLERIE

PUBLIC

Salariés du secteur des arts de la table.

OBJECTIFS ET MOYENS

Acquérir une profonde connaissance des produits.

Connaître leurs spécificités, origines fabrication et utilisation.

Maîtriser les informations pour mieux conseiller et mieux vendre.

DURÉE ET CALENDRIER

1 journée :
23 septembre 2010
10 février 2011

PRIX

350 € non soumis à TVA.

PROGRAMME

Le marché de la coutellerie en France, principales données économiques et chiffres clés,

Les acteurs du secteur de la coutellerie,

Éléments historiques : de la métallurgie, des forgerons et lames forgées,

Les lieux de fabrication traditionnels,

Les différents types de couteaux : de table, de cuisine et tranchoirs, droits ou pliants...

Techniques et procédés de fabrication trempé, revenu, recuit, émouture, l'art du poli miroir,

le façonnage des manches, les viroles...

Utilisation et entretien, les nouveaux matériaux,

Couteaux utilitaires, professionnels ou de collection

Une tradition dans l'art, la marque en coutellerie, jurande et réglementation,

Vocabulaire associé et spécificité de la vente de la coutellerie.

Tarif 2010/2011

STAGES ASSOCIES : 310 - 311 - 312 - 313 - 314 - 315 - 317 - 318 - 319 - 320 - 321

Daniel BOULLERAY ☎ 02 38 77 89 00 ✉ daniel.boulleray@loiret.cci.fr