Auto construction d’un cuiseur- stérilisateur alimentaire solaire...

PUBLIC CIBLE

Tout public

OBJECTIFS

Permettre à chacun même non bricoleur de fabriquer et de repartir à l’issue du stage avec son propre appareil, prêt à fonctionner.

ENJEUX

Energie

PRÉ-REQUIS

Aucun

CONTENU

Présentation du gisement solaire dans notre région (44° latitude nord)
Comprendre le principe de la cuisine solaire avec un four boîte.
Utilisation du cuiseur pour la stérilisation de bocaux.
Apprécier l’impact de ces appareils sur l’environnement.
Réaliser le montage et la finition d’un appareil pour 3 à 4 personnes : Coller et clouer la carcasse en bois. Plier et mettre en place la cuve interne en aluminium. Isoler avec du papier froissé. Mettre en place les poignées et crochets.
INTÉRÊT : Cuisez sans surveillance en une demie journée un plat pour quatre personnes de façon saine (cuisson à basse température respectant mieux les aliments sans énergies polluantes)

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Fabrication d'un four solaire par stagiaire

MOYENS MATÉRIELS

Matériaux fournis

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
APTE

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 03/12/2021

TARIFS

Adhérent	**230 €**
Non adhérent	**230 €**
Non agricole	**230 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Sébastien Dutherage
apte.formation@gmail.com
APTE
84360
Mérindol
Tel. 07 88 31 26 93

SATISFACTION : 99.9%
NOTE : Repas à prévoir.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
04/12/2021	13 Bouches-du-Rhône	Philippe GROS

THÈMES

Energie

FINANCEURS