Valoriser ses fruits et légumes par la transformation

CONTENU

Le 15 mars (Journée en salle)
- Exigences réglementaires liées à la transformation des fruits & légumes,
- Techniques et procédés de transformation,
- Élaboration des recettes pour la journée de mise en pratique.

Le 16, 17, 29 ou 30 mars (à définir avec vous!)
Journée(s) de mise en pratique en labo
- Mise en pratique de la transformation de fruits et légumes dans l'atelier de Longo Maï,
- Travail sur 2 recettes élaborées la 1ère journée.

Le 30 mars ou 1er avril :
Après-midi en salle (si plus de 8 participants à la formation)
- Restitution de la ou des journées de mise en pratique : dégustation, débriefing sur les recettes et le matériel,
- Organisation de la production pour la transformation et transformation en prestation.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ARDEAR PACA - Bouches du Rhône

DURÉE : 2.5 jour(s)

TARIFS
Nos formations ont un coût de 140€/jour. Les agriculteurs (chef d'exploitation, cotisant solidaire, conjoint collaborateur, aide familial), et les personnes en démarche d'installation munies d'une attestation délivrée par le PAI sont pris en charges par l

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Maëlig LE CUNFF
contact@adear13.com
ADEAR des Bouches du Rhône
2 avenue du Colonel Reynaud
13660
ORGON
Tel. 04.90.55.17.86

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
30/03/2016	Bouches-du-Rhône (à définir avec vous). 13 Bouches-du-Rhône	
16/03/2016	Longo Maï 13 Bouches-du-Rhône	
15/03/2016	Bouches-du-Rhône (à définir avec vous). 13 Bouches-du-Rhône	Sylvie PONS, Professeure en Biochimie et Génie alimentaire

THÈMES

Transformation

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)