Valoriser ses fruits et légumes par la transformation

OBJECTIFS

Venez acquérir ou approfondir vos connaissances en transformation et tester vous-même des recettes vous aurez élaboré.

CONTENU

Le 14 février (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 15 et 16 février (2 sous-groupe : un groupe le 15 et un le 16)
Journée(s) de mise en pratique en labo
- Mise en pratique de la transformation de fruits et légumes dans l'atelier des Jardins de Cidamos,
- Travail sur 2 recettes élaborées la 1ère journée.

Le 17 février :
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

Finançable par le fond de formation Vivea

Nos formations ont un coût de 175€/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

Lost Allison
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
17/02/2017	à définr 13 Bouches-du-Rhône	Sylvie PONS, Professeure en Biochimie et Génie alimentaire
15/02/2017	à définir 13 Bouches-du-Rhône	Sylvie PONS, Professeure en Biochimie et Génie alimentaire
14/02/2017	à définir 13 Bouches-du-Rhône	Sylvie PONS, Professeure en Biochimie et Génie alimentaire

THÈMES

Transformation

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