

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 4 mars (Journée en salle)

- Exigences réglementaires liées à la transformation des fruits et légumes,
- Techniques et procédés de transformation,
- Élaboration des recettes pour la journée de mise en pratique.

Le 5 mars, journée de mise en pratique en labo :

- Mise en pratique de la transformation de fruits et légumes,
- Travail sur 2 recettes élaborées la 1ère journée.

Le 6 mars (une demi-journée) :

- 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)

DATE LIMITE : 25/02/2019

TARIFS

Non agricole **350 €**

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

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Lost Allison

alost@adea13.com

ADEAR des Bouches du Rhône

2 avenue du Colonel Reynaud

13660

ORGON

Tel. 04.90.55.17.86

NOTE : Repas, chaussure de sécurité, blouse

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
06/03/2019	à définir 13 Bouches-du-Rhône	Sylvie PONS, Professeure en Biochimie et Génie alimentaire
04/03/2019	à définir 13 Bouches-du-Rhône	Sylvie PONS, Professeure en Biochimie et Génie alimentaire
05/03/2019	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](#))