

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



Durée de la formation 2.5 jour(s)
Date limite d'inscription 25/02/2019

Tarifs

Non agricole 350€
gratuit pour les agriculteurs éligibles 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

Plus de renseignements

Lost Allison
alost@adear13.com
ADEAR des Bouches du Rhône
2 avenue du Colonel Reynaud
13660
ORGON
Tel. 04.90.55.17.86

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

04 mars 2019 à définir
09:00 - 17:00 (7hrs) 13

05 mars 2019 à définir
09:00 - 17:00 (7hrs) 13

06 mars 2019 à définir
09:00 - 12:30 (3.5hrs) 13

Sylvie PONS, Professeure en Biochimie et Génie alimentaire

Sylvie PONS, Professeure en Biochimie et Génie alimentaire

Sylvie PONS, Professeure en Biochimie et Génie alimentaire

Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à l'ADEAR13, 2 avenue du Colonel Noël Reynaud, 13660 ORGON