



FABRICATION DE BOISSONS, APÉRITIFS ET VINAIGRES À BASE DE FRUITS ET/OU DE PLANTES (2 jours)

OBJECTIFS

Acquérir les connaissances techniques et comprendre les contraintes réglementaires afin de commercialiser des produits à base de fruits / plantes, à l'alcool ou au vinaigre (tels que les liqueurs, apéritifs, vinaigres...).

PROGRAMME

Mardi 10 octobre

Comprendre les contraintes réglementaires liées aux activités de transformation et de commercialisation : définitions réglementaires des produits, réglementation concernant la fabrication et la vente .

Découvrir les process de fabrication de produits à base de fruits, à l'alcool ou au vinaigre : étude des différents protocoles, exemples de formulations.

Mercredi 11 octobre

Savoir contrôler la fabrication : contrôle des fabrications, principaux défauts de fabrications rencontrés, analyse sensorielle de certains produits.

Connaître le matériel adapté et la réglementation sur les locaux de transformation : étude du matériel adapté (coût, capacité, fournisseurs, etc) et étude de la réglementation sur les locaux de transformation.

 **Mardi 10 et Mercredi 11 octobre 2017**

 **À Auch (Gers - 32)**

Intervenant : Guillaume ANDRE, formateur du CFFPA de Florac (Lozère), ingénieur agroalimentaire.

Responsable de formation : Charleyne BARTHOMEUF

BULLETIN D'INSCRIPTION

FORMATION : Fabrication de boissons, apéritifs et vinaigres à base de fruits et/ou de plantes.

DATES : Mardi 10 et Mercredi 11 octobre 2017.

NOM :

PRENOM :

ENTREPRISE :

ADRESSE :

CODE POSTAL : **COMMUNE :**

TELEPHONE :

EMAIL :

DATE DE NAISSANCE (exigée par VIVEA) :

PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Chef d'exploitation | <input type="checkbox"/> Cotisant(e) solidaire |
| <input type="checkbox"/> Salarié(e) | <input type="checkbox"/> Porteur de projet |
| <input type="checkbox"/> Autre, précisez | |

J'autorise l'ADEAR 32 à communiquer mes coordonnées pour un éventuel covoiturage.

J'ai pris connaissance des conditions générales.

Fait à Le

Signature :

VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....
.....
.....

Inscription :

Veillez retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un **chèque de caution de 20 euros avant le 26 septembre** à l'adresse suivante :



ADEAR 32 / Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers

1 rue Dupont de l'Eure

32000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :
05 62 05 30 86 ou à contact@adear32.fr.



FORMATION PROFESSIONNELLE

N° d'activité de formation : 73320036332

FABRICATION DE BOISSONS, APÉRITIFS ET VINAIGRES À BASE DE FRUITS ET/OU DE PLANTES

INFORMATIONS PRATIQUES :

Public

Agriculteurs et porteurs de projet.

Pré-requis

Aucun.

Lieu et horaires

10 et 11 octobre à l'ADEAR 32, 1 rue Dupont de l'Eure, 32000 Auch. De 9h30 à 17h30.

Repas de midi

Repas pris sur place. Amenez un pique-nique à partager entre tous.

Coût et prises en charge

Coût de la formation : 350€. La totalité du coût de la formation peut être pris en charge par VIVEA pour les personnes éligibles (agriculteurs et porteurs de projet).

Salariés : Le coût de la formation peut être en partie pris en charge par le FAFSEA. Dans ce cas, nous consulter.

Porteurs de projet en phase d'installation : Les porteurs de projet peuvent bénéficier d'une prise en charge par le fonds VIVEA. Pour cela, une attestation d'éligibilité doit être demandée au "Point Accueil Installation" de la Chambre d'Agriculture de votre département. Merci de joindre l'original de cette attestation à votre bulletin d'inscription.

Crédit d'impôt : Si vous êtes au réel, vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation. Pour vos heures passées en formation vous pouvez bénéficier aussi d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

Modalités :

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.

- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation.