

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



Durée de la formation 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

Plus de 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

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)

Dates, lieux et intervenants

15 mars 2016 09:00 - 17:00 (7hrs)	Bouches-du-Rhône (à définir avec vous). 13	Sylvie PONS, Professeure en Biochimie et Génie alimentaire
16 mars 2016 09:00 - 17:00 (7hrs)	Longo Maï 13 Saint Martin de Crau	
30 mars 2016 09:00 - 12:30 (3.5hrs)	Bouches-du-Rhône (à définir avec vous). 13	

Financier(s)



Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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