

Transformation du miel

Objectifs de la formation

Aquisition de techniques pour l'élaboration de produits transformés à base de miel

Pré-requis

aucun

Déroulé

J 1 - le 29/09

Étude des procédés de fabrication à base de miel tels que : nougat à base de miel, pain d'épice, bonbons au miel...

Pour chaque produit, seront abordés les techniques de transformation, le rôle des ingrédients, les contrôles à mettre en œuvre ainsi que les aspects réglementaires (dénomination du produit, règles d'étiquetage)

Étude du matériel nécessaire à la transformation : dimensionnement, exemple de coût et de fournisseurs.

J2 - Le 30/09

Travaux pratiques en atelier ou local de transformation : fabrication de nougat, pain d'épice... ajustable en fonction des demandes des participants.

Dates, lieux et intervenants

29 sept 2016 32000 AUCH
09:30 - 17:30 (7hrs)

30 sept 2016 32000 AUCH
09:30 - 17:30 (7hrs)

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

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

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 06/09/2016

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

le coût de la formation est de 280€ par stagiaire qui sont pris intégralement en charge par le fond vivea pour les personnes éligibles

Plus de renseignements

Charleyne Barthomeuf

adear32@free.fr

ADEAR Gers

1 rue Dupont de l'Eure

32000 AUCH

Tel. 05.62.05.30.86

Claire JULIEN, formatrice agroalimentaire du CFPPA de Florac

Claire JULIEN, formatrice agroalimentaire du CFPPA de Florac