

Transformation du miel

Objectifs

Connaître et appréhender les techniques de transformation de différents produits à base de miel, le rôle des ingrédients, les contrôles à mettre en œuvre ainsi que les aspects réglementaires

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Étude des procédés de fabrication de produits à base de miel :

- nougats blanc et nougats noir
- pain d'épice (plusieurs méthodes)
- 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.

- Travaux pratiques en atelier ou local de transformation (sous réserve de locaux et matériels disponibles): fabrication de nougat, pain d'épice... ajustable en fonction des demandes des participants, et du matériel accessible

Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques en salle illustrés par des exemples concrets Travaux pratiques (selon matières premières, équipements et locaux disponibles)

Dates, lieux et intervenants

07 mars 2024	46
09:30 - 17:30 (7hrs)	
08 mars 2024	46
09:30 - 17:30 (7hrs)	

Guillaume André, ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits fermiers.

Guillaume André, ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits fermiers.

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 23/02/2024

Tarifs

Plus de renseignements

Catarina Pereira
adearlot@orange.fr
ADEAR du LOT
place de la Halle
46320 ASSIER

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès : Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription, 10 jours avant la formation.

[Conditions générales de formation](#)