

Transformation du miel

Objectifs

- Maîtriser les procédés de fabrication des produits à base de miel
- Connaître la réglementation liée à la transformation et commercialisation de ces produits

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Matin :

Etudier les procédés de fabrication des produits à base de miel :

- Nougat blanc et nougat noir
- Pain d'épice (plusieurs méthodes)
- Bonbons au miel, autres confiseries (guimauves, caramels)

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

Après-midi :

Etudier le matériel nécessaire à la transformation : dimensionnement, exemple de coûts et liste de fournisseurs

Travaux pratiques en atelier / local de transformation (sous réserve de locaux et matériel disponible) : fabrication de nougat, pain d'épice, confiseries, ... ajustable en fonction de la demande des stagiaires.

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

12 déc 2024 04210 BRUNET

09:00 - 17:00 (7hrs)

Guillaume ANDRE, formateur au CFPPA de Lozère (Florac)

13 déc 2024 04210 BRUNET

09:00 - 17:00 (7hrs)

Guillaume ANDRE, formateur au CFPPA de Lozère (Florac)

Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform

Infos complémentaires



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs Bio des Alpes
de Haute-Provence

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Plus de renseignements

Mégane Véchambre
conseillerppam@bio-provence.org

Agribio 04

Village Vert - 5 Place de Verdun
04300

FORCALQUIER

Tel. 04 92 72 53 95

N° d'organisme de formation :

93040050504

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)