



Durée

2 jour(s) / 14h

FORMATION

Connaitre les bases de la confiserie et développer une gamme de sucreries à la ferme



Objectifs

Acquérir les compétences techniques et réglementaires sur la transformation ;de la confiserie et sucrerie à la ferme.



Pré-requis

Aucun



Public

Agriculteurs des Hauts de France



Contenu

Connaître la réglementation Étudier et mettre en pratique les différentes techniques de base de la ;confiserie et du travail du sucre
Maîtriser la cuisson des sucres et autres denrées sans porter atteinte aux ;qualités organoleptiques et sensorielles des produits fabriqués
Etude du matériel nécessaire adapté à la transformation



Méthodes pédagogiques

Apports, exercices de calcul pratique, échanges entre les stagiaires.



Modalités d'évaluations des acquis

Questionnaire préalable en amont de la formation Auto-évaluation des acquis en fin de stage Quiz

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

