



## Durée

2 jour(s) / 14h



## Lieux / dates

Du 27/03/2025 au 28/03/2025 > La Capelle

**Responsables de stage :**

Clémence JACQUET

**Contacts :**

Fabienne VERRIE

## 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 qui font de la vente en circuits courts



#### Contenu

- 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

Alternance d'apports théoriques et d'échanges de pratiques



#### Modalités d'évaluation des acquis

Quiz

## Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

