



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

