



Durée

2 jour(s) / 14h

FORMATION

Elaborer une gamme de plats cuisinés végétariens



Objectifs

Acquérir les compétences techniques et réglementaires pour fabriquer une gamme de plats préparés à base de denrées végétales (légumes, légumineuses, céréales, ...)



Pré-requis

Aucun



Public

Producteurs de légumes, légumineuses et céréales souhaitant transformer ses productions et créer de la valeur ajoutée sur ses produits



Contenu

Etude de la réglementation en vigueur Les différents procédés de transformation et de conservation Etude du matériel adapté à la transformation



Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers pratiques en atelier de fabrication



Modalités d'évaluation des acquis

Quiz et mises en situations

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

