

# LIQUEURS, APÉRITIFS ET BOISSONS FERMENTÉES À BASE DE FRUITS ET DE PLANTES

sessions 2022

Du 14 au 16 février

du 10 au 12 octobre

Du 28 au 30 novembre

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances techniques et assimiler les obligations réglementaires afin de commercialiser des produits alcoolisés à base de fruits ou de plantes (tels que les liqueurs, apéritifs, vins aromatisés, fruits à l'alcool).

## CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique : 14h

- Définitions réglementaires des produits cités ci-dessus.
- Réglementation concernant la fabrication et la vente de produits à base d'alcool.
- Étude des différents protocoles de fabrication.
- Exemples de formulations.

Mise en situation professionnelle : 7h

- Mise en œuvre de fabrications en atelier :
  - Fabrication de liqueurs, crèmes et vins aromatisés
  - Premières étapes pour le démarrage d'une fermentation alcoolique de fruits
- Etude et réalisation des contrôles de fabrication, dont mesure du degré d'alcool.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

**Nb : Les fermentations spécifiques telles que la vinification à base de raisins ou les cidres et poirés ne seront pas abordées lors de cette formation.**

### A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.  
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

## MODALITES D'EVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

17 €/heure, soit 119 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

Ce stage peut être complété par le module :

« Vinaigres et conserves à base de vinaigres » : 2 jours à la suite de chaque session

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare 48400

FLORAC

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes

