

# INITIATION A LA CONFISERIE

du 5 au 7 février 2020

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

S'initier aux techniques de base de la confiserie et du travail du sucre.

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA.

Atelier agroalimentaire équipé de matériels professionnels de petite capacité de production.

Durée : **18 h**  
Horaires : journées 1 et 2 : **8h30 – 17h**  
                  journée 3 : **8h30 - 12h30**

## CONTENU DE LA FORMATION

### Apport théorique :

- Étude de diverses fabrications en confiserie :
  - Bonbons sucre cuit à base de miel, de sirop de fruits
  - Guimauves
  - Caramels
  - Nougats
  - Pâtes de fruits
- Étude du matériel nécessaire (exemple de matériels, fournisseurs, etc)

### Mise en situation professionnelle :

- Mise en pratique de toutes ces fabrications en atelier agroalimentaire.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € 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.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

Ce stage peut être complété par le module :

«Initiation au travail du chocolat » : 1,5 jours les 19 et 20 octobre 2020

 **CFPPA de Lozère – site de Florac**  
2 place de l'Ancienne Gare  
48400 FLORAC  
Tel : 04 66 65 65 62  
Fax : 04 66 65 65 61  
cfppa.lozere@educagri.fr  
[www.epl-lozere.fr](http://www.epl-lozere.fr)

