

INITIATION A LA CONFISERIE

sessions 2021

du 10 au 12 mai
du 8 au 10 novembre

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 heures**
Horaires : journée 1 : **13h30 – 17h30**
journée 2 et 3 : **8h30 - 17h**

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.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation 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 :
« **Initiation au travail du chocolat** » les 29 et 30 novembre

cfppa
de la
LOZÈRE



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



**ENSEIGNEMENT
AGRICOLE**

