

# INITIATION A LA CONFISERIE

Du 27 au 29 juin 2023

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire, spécialisé en transformation de produits fermiers .  
Atelier agroalimentaire équipé de matériels professionnels de petite capacité de production.

Durée : **21 h**  
Horaires : **8h30 – 17h**

## CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique - 4 h :

- Étude de diverses fabrications en confiserie :
  - Bonbons sucre cuit à base de miel, de sirop de fruits
  - Guimauves
  - Caramels
  - Nougats
  - Pâtes de fruits
  - Gommés , gélifiés

➤ Étude du matériel nécessaire (exemple de matériels, fournisseurs, etc)

Mise en situation professionnelle - 17 h:

- 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

22 €/heure, soit 154 € par jour et par personne.

➤ Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès de 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.

### 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.

**CFPPA de Lozère- site de Florac -**  
2 place ancienne gare 48400 FLORAC  
Tél : 04 66 65 65 62  
[cfppa.lozere@educagri.fr](mailto:cfppa.lozere@educagri.fr)  
[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)



Date de dernière mise à jour : 02/11/2022