

TRANSFORMATION DU MIEL

Du 13 au 17 novembre 2023

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences techniques et réglementaires en transformation du miel, afin de démarrer ou de renforcer une activité économique.

Étudier et réaliser des fabrications de confiserie et de pâtisserie à base de miel.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique - 12h :

- Étude de différentes pâtisseries et confiseries à base de miel
- Étude des caractéristiques des ingrédients utilisables en pâtisserie / confiserie
- Étude du procédé de fabrication de l'hydromel
- Étude de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, de composition des produits, d'hygiène et de conception d'atelier.
- Étude du matériel nécessaire adapté à chaque projet de transformation.

Travaux pratiques en atelier - 23 h :

- Fabrication de différents nougats (nougat blanc, noir, nougat glacé).
- Fabrication de confiseries ne nécessitant pas de matériel spécifique (tels que guimauves, caramels, berlingots).
- Fabrication de pâtisseries (telles que pains d'épices, madeleines, croquants..)
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la 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 du miel.

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 : **35 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

Possibilité d'apporter votre miel pour l'intégrer dans nos nombreuses fabrications au cours de la semaine

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnaire, 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

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.

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

