

FABRICATION DE MOUTARDES

le 12 novembre 2020

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Étudier et mettre en pratique les techniques de base de la fabrication des moutardes.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique :

- Définitions et cadre réglementaire
- Étude des matières premières et du processus de fabrication.
- Étude des paramètres de conservation.

Mise en situation professionnelle :

- Travaux pratiques en atelier de transformation :
 - A partir de graines de moutarde blonde ou brune
 - A partir de farine de moutarde
 - Essais de différentes aromatisations
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA.

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

Durée de la formation : **7 heures**
Horaires : **8h30 à 17h**
Prévoir une blouse et des bottes

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 :

« Vinaigres et conserves à base de vinaigre » : 1,5 jours les 12 et 13 mars et les 26 et 27 novembre

 **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

