

# VINAIGRES ET CONSERVES A BASE DE VINAIGRE

## sessions 2022

Du 17 au 18 février

Du 13 au 14 octobre

Du 1<sup>er</sup> au 02 décembre

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances techniques et connaître la réglementation afin de commercialiser des vinaigres, vinaigres aromatisés et conserves à base de vinaigres (telles que chutneys et pickles).

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Apport théorique 7h :

- Réglementation concernant la fabrication et la vente de vinaigres et produits à base de vinaigre.
- Description de la méthode traditionnelle de fabrication de vinaigres
- Étude des paramètres à maîtriser pour bien démarrer et conduire une fermentation acétique .
- Etude des procédés de fabrication des vinaigres aromatisés et conserves à base de vinaigre

#### Mise en situation professionnelle 7h:

- Travaux pratiques en atelier de transformation :
  - réalisation de vinaigres aromatisés, chutneys et pickles
  - étude et réalisation des autocontrôles de fabrication, dont mesure du degré acétique
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

### A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, artisans transformateurs, salariés, demandeurs d'emploi...

**Pré-requis :** La fabrication de vinaigres est une fermentation des alcools, dont la fabrication n'est pas abordée pendant ce stage . Pour acquérir si besoin les connaissances en fabrication d'alcools :

- vinification des fruits : stage liqueurs et apéritifs
- fabrication de l'hydromel : stage transformation du miel
- fabrication de la bière: stage spécifique

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

### MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits végétaux.

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 : **14 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

### MODALITES D'EVALUATION

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

17 €/heure, soit 119 € 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 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.

Ce stage peut être complété par les modules :

- « Liqueurs , apéritifs et boissons fermentées à base de fruits » : 3 jours, en amont de chaque session
- « Fabrication de moutardes » le 25 novembre 2022

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

