

VINAIGRES ET CONSERVES A BASE DE VINAIGRE

2 sessions en 2020

les 12 et 13 mars
les 26 et 27 novembre

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).

Pré-requis :

La fabrication des vinaigres est une transformation des alcools. Pour apprendre l'étape amont qui est la transformation des fruits en alcool suivre la formation : « liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits »

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique :

➤ 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 aspects à maîtriser pour bien démarrer et conduire sa fermentation acétique .

Mise en situation professionnelle :

➤ Travaux pratiques en atelier de transformation :

- réalisation de vinaigres aromatisés, chutneys et pickles
- étude et réalisation des autocontrôles de fabrication : mesure du degré acétique

➤ Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA, spécialisés en transformation de produits végétaux

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

Durée : **11 heures**

Horaires : **journee 1 : 08h30 à 17h**

journee 2 : 08h30 à 12h30

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 les modules :

« Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits » : 3 jours, en amont de chaque session

« Fabrication de moutardes » : 1 jour, le 12 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



ISO 9001:2015

BUREAU VERITAS
Certification



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée