

● Transformation : de la théorie à la pratique !

Durée 2 jours

DATES **18 et 19**
Janvier 2023

Lieux Sommières
et Fontvieille

Intervenants

Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac
Mathilde Reinaga-Hertz,
Les Jardins de Cidamos

Inscrivez-vous page 4

Contact : Camille VILLAJOS -
07 67 79 65 94 -
villajos@civamgard.fr

Objectifs

- Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation.
- Appréhender les équipements et investissements financiers nécessaires.
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits.
- Avoir expérimenté la réalisation d'une recette, de A à Z.

Programme

- **Technologies de transformation et de conservation** : produits gélifiés, boissons, conserves et semi-conserves.
- **Éléments de réglementation** : locaux, étiquetage, autocontrôles, traçabilité...
- **Aspects matériels et financiers** d'un atelier de transformation (coût, rentabilité, fournisseurs...)
- **Journée de mise en pratique** : réalisation d'une recette en atelier de transformation (Fontvieille -13).

