

FORMATION LES CONFITURES ARTISANALES DE LA FABRICATION À LA COMMERCIALISATION

Savoir réaliser des confitures artisanales. Connaître les règles d'hygiène et les principes HACCP pour vendre ses produits.

Contenu

LA REGELEMENTATION

Temps pédagogique sur la réglementation en vigueur pour la vente de confitures artisanales et les mentions obligatoires sur l'étiquette.

LA SAISONNALITÉ

Explication du principe de saisonnalité pour utiliser les fruits et légumes au meilleur moment de l'année dans un but économique.

-L'hygiène et la Méthode HACCP : Les principes du GBPH

Les Modes de conservations

Mise en place de la méthode HACCP, les DLC et DLUO.

LA FABRICATION

Comment faire une confiture de qualité et BIO Mise en pratique de certaines recettes.

Les dérivés des confitures (marmelade, gelée de fruit, confit de légumes)

DÉBRIEFING

Temps d'échange autour des connaissances et des compétences et évaluation



PUBLIC TOUT LE MONDE



PRÉREQUIS AUCUN



PÉDAGOGIE APPORTS THÉORIQUES EN PÉDAGOGIE ACTIVE
EXERCICES PRATIQUES SUR POSTE
DIAPORAMA (TRANSMIS AUX PARTICIPANTS),
VIDÉOPROJECTEUR ET ORDINATEUR
VIDEOS - AUDIOS
QCM - CUISINE



SANCTIONS ATTESTATION DE STAGE



PRIX 1400 € H.T



DUREE 28H

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

AVANT	PENDANT	APRES
Questionnaire de positionnement	Evaluations formatives régulières par le formateur Evaluation sommative des connaissances à chaud Evaluation sommative de la qualité de la formation à chaud Délivrance d'un certificat de réalisation de la formation	Bilan téléphonique avec le client Bilan téléphonique avec le formateur Évaluation du transfert des acquis et mesure d'impact (de 1 à 3 mois)



05.82.95.06.99



contact@maf-formation.org