

INITIATION A LA CONFISERIE

sessions 2021

du 10 au 12 mai
du 8 au 10 novembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

S'initier aux techniques de base de la confiserie et du travail du sucre.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique :

➤ Étude de diverses fabrications en confiserie :

- bonbons de sucre cuit à base de miel, de sirop de fruits
- guimauves
- caramels
- nougats
- pâtes de fruits

➤ Étude du matériel nécessaire (exemple de matériels, fournisseurs, etc).

Mise en situation professionnelle :

➤ Mise en pratique de toutes ces fabrications en atelier agroalimentaire.

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

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

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

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

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

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 : **18 heures**

Horaires : jour 1 : **13h30 – 17h30**

jours 2 et 3 : **8h30 - 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 le module :

« Initiation au travail du chocolat » les 29 et 30 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/formations-courtes/



Date de dernière mise à jour : 04/01/2021