

# TRANSFORMATION DU MIEL - Sessions 2025

du 24 au 28 mars

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences techniques et réglementaires en transformation du miel, afin de démarrer ou de renforcer une activité économique.

Étudier et réaliser des fabrications de confiserie et de pâtisserie à base de miel.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Apport théorique - 12h :

- Étude de différentes pâtisseries et confiseries à base de miel
- Étude des caractéristiques des ingrédients utilisables en pâtisserie / confiserie
- Étude du procédé de fabrication de l'hydromel
- Étude de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, de composition des produits, d'hygiène et de conception d'atelier.
- Étude du matériel nécessaire adapté à chaque projet de transformation.

### Travaux pratiques en atelier - 23 h :

- Fabrication de différents nougats (nougat blanc, noir, nougat glacé).
- Fabrication de confiseries ne nécessitant pas de matériel spécifique (tels que guimauves, caramels, berlingots).
- Fabrication de pâtisseries (telles que pains d'épices, madeleines, croquants..)
- Échanges autour des retours d'expériences 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.

du 3 au 7 novembre

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

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

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 : **35 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

*Possibilité d'apporter votre miel pour l'intégrer dans nos nombreuses fabrications au cours de la semaine*

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation ( CPF) : Tarif 25 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025 .
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025 .
- Demandeurs d'emploi :Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi ( par AIF ) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 €/ heure

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

[cfppa.lozere@educagri.fr](mailto:cfppa.lozere@educagri.fr)

[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)



Date de dernière mise à jour : 05/09/2024