



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

S'INITIER AUX TECHNIQUES DE LA CONFISERIE

Version du 3/04/2023



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES/ APTITUDES

À l'issue de la formation le stagiaire sera en capacité de :

- 4 les caractéristiques et rôles des ingrédients principaux utilisés dans les produits de confiserie
- connaître et appliquer les techniques de confiserie : travail du sucre cuit, produits à base de meringue, fabrication de caramels, confiseries gélifiées ou à base de gommes...
- choisir le matériel nécessaire à la fabrication de confiseries
- connaître et appliquer la réglementation en vigueur

PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers ou porteurs de projet de transformation de fruits (en production principale ou en complément de gamme)

PRÉ-REQUIS : Aucun pré-requis

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

2 jours entre le 11 et le 15 décembre 2023 de 9h à 17h (soit 14h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 12 stagiaires

LIEU DE LA FORMATION

A définir

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
fabrication de produits de confiserie	Introduction et tour de table ; attente des stagiaires Apports théoriques (sur la base d'un support de formation) : - Etude des propriétés et composition des différents sucres et autres ingrédients et additifs Apports pratiques en atelier de transformation : - Etude et mise en oeuvre de fabrications de confiseries à base de sucre cuit : bonbons forme berlingot, tablettes... - Etude et mise en oeuvre de fabrications de confiseries telles que : guimauve, nougat	7h
fabrication de produits de confiserie ; matériel, réglementation	Réveil pédagogique Apports pratiques en atelier de transformation : - Etude de diverses recettes de caramels et fabrication de caramel tendre - Etude de la fabrication de produits gélifiés (pâtes de fruits, bonbons gélifiés) et de confiseries de type « gommes Apports théoriques : - Choix du matériel : fournisseurs, cout, dimensionnement - Etude de la législation, Etude des codes d'usage en confiserie	7h

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☐ : 05.59.37.23.97 – ☐ : contact.apfpb@gmail.com www.idoki.org



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Pour les deux jours : alternance d'apports théoriques et pratiques

Pour le module théorique : support de formation projeté en salle et remis en version papier à chaque stagiaire

Pour le module pratique : démonstration pratique par l'intervenant et réalisation pratique par les stagiaires :

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Jeanne DUPUIS, formateurs du CFPPA de la Lozère (ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur durant les deux jours ; Mise en situation en atelier de transformation

MOYENS TECHNIQUES

Atelier de transformation laitier avec matériel pour la fabrication de glaces

Salle avec vidéoprojecteur pour la partie théorique

Matériel spécifique à apporter : une tenue et des chaussures(bottes) de transformation. Vous irez en fabrication les deux jours (les après-midis)

TARIFS

Pour les adhérents : 10€/jour – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/j – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les non-paysans : 28€/heure – merci de demander un devis à apfpb.transformation@gmail.com

DELAI D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'à 5 jours avant le début de la formation

CONTACT

Frantxina Laborde – 06.74.42.48.59 – 05.59.37.23.97 – apfpb.transformation@gmail.com

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET DEMANDES PARTICULIERES

Les personnes en situation de handicap, ainsi que les personnes qui ont des contraintes personnelles et/ou familiales (ex : enfants en bas-âge) et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation

Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation

Formation non accessible à distance -

Formation ne donnant pas lieu à la délivrance d'une certification professionnelle

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☐ : 05.59.37.23.97 – ☐ : contact.apfpb@gmail.com www.idoki.org