

# Transformer pour conserver



5 jours

*Les récoltes de l'été sont si fructueuses... il serait bon d'en profiter encore plusieurs mois plus tard, non ? Grâce à plusieurs techniques de transformation de produits, apprenez durant ce nouveau stage, comment conserver vos fruits et légumes pour la saison suivante. Vos papilles seront ravies de découvrir de nouveaux goûts et de nouvelles sensations !*



## Objectifs pédagogiques

- ✓ Comprendre l'intérêt et l'utilité des méthodes de transformation et de conservation des produits
- ✓ Comprendre les règles d'hygiène et de sécurité à respecter dans le cadre de la transformation de fruits et légumes de conserve
- ✓ Maîtriser différentes techniques de transformation de produits

## Au programme

- ✓ Pré-traitements nécessaires des fruits et légumes en vue de leur transformation (tri, parage, blanchiment...)
- ✓ Règles pour réussir la conservation envisagée : les risques à contourner, les leviers d'actions, la règle des 5M.
- ✓ Conduite du séchage et élaboration de conserves appertisées de fruits et légumes
- ✓ Réalisation de produits lactofermentés
- ✓ Technologies des produits gélifiés (confitures, pâtes de fruit) et jus et nectars
- ✓ Spécificités des conserves de légumes à l'huile ou au vinaigre
- ✓ Dégustations



### Notre méthode pédagogique

Apports théoriques  
Travaux pratiques en cuisine



### Votre formateur

Robert Combe, Marie Dematéis



### Public

Tout public, cuisiniers amateurs

## INFORMATIONS PRATIQUES

**22 au 26 août**  
Lablachère (Ardèche)

**Durée :** 5 jours, 35 heures

**Horaires :** 9h à 17h30

**Tarif :** 495 € (+adhésion)

**Tarif conventionné ou solidaire :**  
nous contacter

**Repas :** déjeuner bio inclus

**Hébergement :** non inclus  
(liste d'hébergements fournie)