

36. A vos bouches : des recettes pour sublimer vos légumes

Contexte :

Cuisinez pour transformer tous vos légumes par des recettes originales ; proposez une gamme de produits goûteux tout au long de l'année !

Objectifs de la formation :

- Valoriser sa production maraîchère par des produits transformés
- Elaborer des recettes simples, originales et goûteuses pour la conservation
- Maîtriser la conservation DLC

Public concerné :

Horticulteurs et maraîchers

Prérequis des participants :

Aucun

Contenu :

- La transformation des légumes et les différents types de conservation
- Conseils techniques et nutritionnels
- Les règles d'hygiène
- Réalisation de recettes avec associations variées d'ingrédients et d'assaisonnements
- Les investissements nécessaires : locaux et matériels réglementaires

Moyens pédagogiques :

Tour de table pour adapter le contenu de la formation aux connaissances actuelles et aux attentes des participants.

Les apports théoriques seront illustrés par des démonstrations et des mises en application pratiques.

Bilan de la formation réalisé en groupe à la fin de l'action de formation par l'échange et la discussion.

Mode de validation des acquis :

Attestation de suivi de la formation, modèle pouvant servir dans le montage d'un dossier VAE.

**Intervenant :**

Denis LOMAN, Formateur expert en cuisine

Responsable de la formation :

Anne-Sophie ROUX, Formatrice CFPPA

**Durée**

7 heures

1 jour

Date

8 juin 2018

**Lieu**

Colmar

	Cotisant VIVEA*	Cotisant FAFSEA**	Autres cas
Tarifs 2018	0 € <i>selon condition - places limitées</i>	224 € / jour	224 € / jour

*Cotisant VIVEA : tarif *estimatif* restant à la charge du chef d'exploitation, il dépend des décisions du comité VIVEA.

Cotisant FAFSEA : formation hors guide régional, **votre entreprise doit effectuer une demande individuelle auprès du FAFSEA (sous condition de ressources du FAFSEA).