

Formation : Fabriquer ses confiseries à la ferme



1 journée

Venez apprendre à fabriquer des confiseries avec un chef pâtissier.

Objectifs et Contenu pratique

Acquérir les bases techniques nécessaires à la fabrication de confiseries : **guimauves, bonbons type berlingot, caramels, chouchous, chocolats**

- ✓ Les diagrammes de fabrication des différentes confiseries
- ✓ Les différents ingrédients et leurs rôles
- ✓ Les règles d'hygiène à respecter
- ✓ Matériel nécessaire à la transformation : exemples de matériels, coût, contacts de fournisseurs.

Ces journées sont composées essentiellement de travaux pratiques

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation. Il est cependant préconisé de réaliser la formation "Hygiène et réglementation en transformation" avant cette journée.



Pour qui ?

Exploitant(e)s agricoles, conjoint(e)s d'exploitant, aide-familiaux, cotisants solidaires, professionnels des métiers de bouches, particuliers, autres

Organisation pratique

Horaires et lieu : De 9 h 00 à 17 h 00 – Lycée Sévigné à Gap.

Déroulé : travaux pratiques en cuisine pédagogique.

Pour le midi : Possibilité de restauration sur place (sur réservation)

Intervenant : David Baudoin, Chef cuisinier passionné, Formateur en pâtisserie au Lycée Sévigné

Conditions financières

- ✧ Pour les agriculteurs à jour de leurs cotisations, le stage est pris en charge en totalité par le VIVEA.
- ✧ **Pour les candidats en cours d'installation : prise en charge par le VIVEA sous réserve de nous fournir les justificatifs suivants :**
 - L'original de l'attestation d'éligibilité au financement VIVEA
 - La copie du PPP signée des 2 conseillers et du créateur ou repreneur d'exploitation agricole
 - La copie d'écran du CPF du créateur ou repreneur d'exploitation agricole
 - Engagement du créateur ou repreneur demandeur du financement auprès de VIVEA

Ces 4 justificatifs vous sont présentés et expliqués lors de votre entretien PPP.

Autres statuts : nous contacter pour plus d'informations.

Agriculteurs le saviez-vous ?

Pour vous former (le jour même ou un autre jour), vous pouvez confier votre exploitation à un remplaçant.

Service de remplacement : Contact → 04 92 58 63 66

Bulletin d'inscription

Nom - Prénom :

Date de naissance :

Dénomination (GAEC, EARL) :

Adresse :

Tél. Mail :

Agriculteur, conjoint collaborateur Cotisant solidaire Candidat à l'installation Autre (préciser)

Je m'inscris à la formation le

Fabriquer ses confiseries à la ferme

Je certifie être à jour de mes cotisations VIVEA (payées via la MSA) :
 oui Non

Conditions Générales de services

Article 1 : L'inscription est indispensable. Elle est effective dès réception du bulletin d'inscription complété par le stagiaire.

Article 2 : Toute annulation de la part d'un stagiaire doit impérativement être justifiée et nous parvenir avant le début de la formation.

Article 3 : L'ADFPA se réserve le droit de modifier le programme, reporter ou annuler une session de formation si, malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent. Les stagiaires seront informés au minimum 2 jours ouvrés avant le début de la formation (hors cas d'intempéries ou d'indisponibilité justifiée du formateur ou de l'intervenant).

Article 4 : Lorsqu'une action de formation prévoit plusieurs jours, le stagiaire doit être présent sur l'ensemble des journées.

Article 5 : Dans le cas où la formation ne serait pas prise en charge par le VIVEA, la totalité de la formation sera facturée au stagiaire.

J'accepte les conditions générales de service (cochez la case)

Date et Signature :

Pour les cotisants solidaires, conjoints collaborateur et les candidats à l'installation, joindre un justificatif (attestation MSA, attestation du point info installation, etc).

Faites nous part de vos questions afin de vous proposer une formation particulièrement adaptée à vos besoins :

.....



ADFPA 05

3, rue Paul Aubert – 05000 GAP - 04 92 52 15 15
 adfpa@adfpa05.asso.fr - <http://www.adfpa05.asso.fr>

A renvoyer à : ADFPA 05 – Guillaume MALET
 3 rue Paul Aubert - 05000 GAP ou par mail adfpa@adfpa05.asso.fr