

Pâtisseries et fruits (1 semaine)

Du 16 au 20 mars 2015

Objectifs

- Acquérir une technique de travail et de valorisation des fruits de saison en sucré et en salé

Programme de formation

- Découpe et travail des fruits crus et cuits
- Techniques spécifiques aux préparations sucrées
- Techniques spécifiques aux préparations salées : chutney...
- Travail des fruits crus, cuits et séchés
- Matériel et additifs spécifiques : turbine à glace, siphon, extracteur de jus, glucose, pectine...
- Techniques liées au travail des fruits en coulis, confitures, compotes, fruits confits, des fruits en jus et sirops, des fruits en sorbets

Informations pédagogiques : Vincent GRÊLÉ

Durée de la formation : 35h

Lieux de la formation :

Centre AFRAT, Autrans, Vercors Nord

Les formations :

Mise en valeur des produits des terroirs
Respecter la saisonnalité des produits locaux
Travail en circuits courts avec les producteurs locaux

Tarifs et financements :

Coût de la formation: 350 € module de 35 heures
Prise en charge financière de la formation/rémunération selon votre statut. Fond d'assurance formation (VIVEA AGEFICE, DIF (AGEFOS PME, Uniformation...), Pôle Emploi, Fongecif

Informations administratives : Françoise HEYRAUD