



Pâtisseries et fruits



Objectif

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

Durée de la formation

Du 17 au 21 avril 2017.

Durée de **35 heures.**

Lieu de formation

AFRAT, Autrans, Vercors Nord.

Modalités pédagogique

Théorie et technologie en début de module.

Démonstration par le formateur des techniques et recettes.

Mise en application des recettes par les stagiaires.



Journées d'information collectives/sélections

En 2016 : 2 mars, 23 mars, 7 avril, 20 avril, 11 mai, 1er juin, 15 juin, 6 juillet, 7 septembre et 5 octobre.

Tarifs

Coût de **350€.**

Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription
Dossier à télécharger sur le
site www.afrat.com



Contenu de la formation

<p>Détail du module 17 au 21/04/2017</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Matériels 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.
<p>LES + DE LA FORMATION</p>	<p>Mise en valeur des produits du terroir. Respect de la saisonnalité des produits locaux. Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.</p>



Responsable de formation : Vincent GRELE

Informations administratives : Françoise HEYRAUD

Référente H+ : Mélanie DURDUX pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

