Valoriser les produits de nos fermes à travers la table d'hôte et la ferme auberge

Objectifs
Confection de plats de qualité, atelier cuisine

Contenu
Matin : confection d'un menu type avec les produits de la ferme
Au choix : selon les intérets des participants : farçou, aligot, truffade, fouace, tarte chocolat/myrtille/citron meringuée/noix et miel, crême brulée...
Merci de préciser vos attentes dès votre inscription, et/ou vos propositions pour déterminer le menu qui sera préparé

Repas : dégustation des plats préparés

Après midi :
Ateliers autour de la fabrication du pain
Echange de recettes coup de coeur, familliales ou régionales

Echanges : élaborer son calendrier de production afin de faire coïncider les volumes produits avec la demande, organiser son travail en fonction de l'activité de restauration, analyser différentes méthodes de stockage et de conservation des produits.

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 15/09/2013

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
ADDEAR 12 Accueil Paysan
Ancienne école de la Mouline
Côte d'Olemps
12510 Olemps
Tel: 05-65-67-44-98
Fax: 09-70-61-17-25
addear12 (at) orange.fr

Taux de satisfaction : %

Recettes

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

05 nov 2013 09:30 - 17:30 (7hrs)	Ferme Le Battédou 12140 Golinhac	Carine Tison et adhérents d'Accueil Paysan

Partenaire(s)

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _

Adresse _
_ _

Tel _

Courriel _