Fabrication de glaces et sorbets à la ferme

Objectifs

• Fabriquer des glaces et sorbets sur sa ferme • Utiliser et évaluer les matériels adaptés à ces pratiques en vue d'une fabrication de glaces et sorbets sur sa ferme

Vous souhaitez valoriser le lait de vos animaux ou les fruits de votre verger? Cette formation de fabrication de glaces et sorbets à la ferme peut vous intéresser! La transformation de vos produits agricoles peut représenter un atout sur votre ferme : diversification des activités, valorisation de la matière première, élargissement de la gamme de vente, etc. Cette formation vous permettra d'acquérir les compétences de base nécessaires à la fabrication de glaces et sorbets à la ferme. En plus des apports théoriques, vous aurez l'opportunité de vous essayer à la fabrication de mix. La formation se déroulera sur la ferme de la formatrice, éleveuse de brebis avec atelier de transformation en glaces et sorbets.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

lour 1:

- Attentes des participants, présentation
- Matinée :

Le cadre réglementaire de la fabrication de glaces et sorbets à la ferme, Les particularités des glaces au lait fermier,

Les premières étapes de fabrication de glaces et sorbets,

La formulation des recettes de glace au lait fermier, Les sorbets : formulation à base de fruits frais/surgelés

- Après midi : Atelier pratique : réalisation d'un mix : mise en œuvre, turbinage, dégustation, retours sur les recettes

lour 2:

- Matinée :

Suite et fin des étapes de fabrication de glaces et sorbets à la ferme Défauts des glaces et sorbets, points de vigilance et pistes d'amélioration Choix des outils pour fabriquer les glaces et sorbets à la ferme

- Après-midi : Atelier pratique : mise en œuvre, turbinage, dégustation, retours
- Bilan pédagogique

Infos complémentaires





Durée de la formation 2 jour(s) Date limite d'inscription 13/05/2024

Tarifs

Adhérent 420€ Non adhérent 420€ gratuit pour les agriculteurs éligibles Pour les autres financements, merci de

Plus de renseignements

nous contacter.

Alice Calvet alice.calvet@bio34.com CIVAM bio 34 Maison des Agriculteurs B Mas de Saporta CS 50023 34875 **LATTES** Tel. 04 67 06 23 90 N° d'organisme de formation : 91340782734

Taux de satisfaction: %

ATTENTION: Matériel stagiaire à apporter lors de la formation : - Venir avec une tenue de laboratoire (blouse + chaussures/bottes alimentaires antidérapantes) - Prévoir une glacière pour emmener vos réalisations



Dates, lieux et intervenants

23 mai 2024 Ferme de la part du Loup. Hameau les planes 09:00 - 17:00 (7hrs) point GPS: 43.746378237483654,

3.134754996633738

34260 Avène

24 mai 2024 Ferme de la part du Loup. Hameau les planes 09:00 - 17:00 (7hrs)

point GPS: 43.746378237483654,

3.134754996633738

34260 Avène

Emilie DEQUIEDT, Responsable de la ferme « La Part du Loup » : Elevage de brebis laitières en AB et fabrication de glaces et sorbet à la ferme. Formatrice sur la fabrication de glaces et sorbets à la ferme.

Emilie DEQUIEDT, Responsable de la ferme « La Part du Loup » : Elevage de brebis laitières en AB et fabrication de glaces et sorbet à la ferme. Formatrice sur la fabrication de glaces et sorbets à la ferme.

Partenaire(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

Fi	na	nc	eu	r(s)
vi	(*)	Fonds pour la Formation des Entrepren	eus		

Bulletin	d'inscripti	on
	apepe	

Nom
Prénom
Adresse :
Code postal :

Commune			
Courriel			
Téléphone			
EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre :			

□ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (<u>Voir la fiche</u>)