



2 Jours,
De 10h à 18h00
sur réservation

FORMATION CONFITURE

S'initier aux recettes originales et traditionnelles des **confitures et gelées** maison, combinaison de fruits et d'herbes, ou mélange de fruits selon le rythme des saisons, dans le respect de la nature.

Je vous propose cette formation complète de 2 jours pour aborder la pratique et la réglementation des confitures. Un petit séjour au vert dans notre Normandie, loin de la foule quotidienne.

Au programme :

- * Point sur la réglementation : une confiture, une gelée qu'est-ce que c'est ?-
- * les différents produits sucrés. Leur conservation. L'hygiène en laboratoire, l'étiquetage...
- * Atelier pratique : une gelée, une confiture en morceaux, un mélange, les fruits, les fleurs, les aromates, les épices...

Vous arrivez les mains vides, et repartez avec des produits de votre fabrication

La Ferme de Martine
Production biologique
1451 rue de Croix-Mare(Brunville)
Mont de l'If
76190 ST MARTIN DE L'IF

tel : 06 51 38 70 86



www .la-ferme-de-martine.com

email : contact@ la-ferme-de-martine.com

Bon de réservation obligatoire

TARIF : (pour les 2 jours de formation – de 10h à 18h00)

290 € par personne (7% de réduction pour les couples)

M

Adresse complète:

.....

Tel :

Courriel :

S'inscrit à la formation confiture du.....

Nombre de personnes

J'envoie un chèque d'arrhes de 100€ par personne

Le déjeuner de midi est compris

J'aurais besoin d'un hébergement (j'envverrai une liste)

La participation au stage ne sera validée qu'après réception du chèque

*Conformément à la loi, le chèque d'arrhes ne sera encaissé qu'au moment du stage, mais ne sera pas restitué en cas de désistement. Un avoir sur une autre date sera proposé.

Je vous propose une formation de 2 jours comportant :

*des ateliers pratiques. Choix des recettes selon la saison et les fruits disponibles- Préparation des fruits – cuisson- mise en pots - une gelée – une confiture en morceaux – un mélange – des aromates ou épices.....

*des points théoriques. J'aborde les problèmes éventuels de gélification, de gestion du sucre, de conservation, de mélanges...

*des points réglementaires : Je vous transmets les informations réglementaires : définitions- étiquetage – hygiène des locaux et du personnel

Vous aurez tous les outils nécessaires à une réflexion sur votre projet ou votre activité, et pourrez démarrer la fabrication de vos confitures et faire votre expérience.

Côté pratique, si vous venez de loin et avez besoin d'un hébergement, je vous donne une liste d'hôtels et de chambres d'hôtes proches.

Les repas, sont prévus pour le déjeuner de midi. Prévenez moi si vous avez des restrictions alimentaires.

Je fais partie du réseau **«savoir faire et découverte»**, qui peut vous conseiller, selon votre cas, sur la prise en charge de votre formation, ou Pole Emploi, mais aussi vous proposer un accompagnement complet et personnalisé pour la **création de votre entreprise**. (concevoir, préparer, planifier votre projet). N'hésitez pas à vous renseigner auprès de **Savoir Faire et Découverte**, ou de me contacter.

Attention, les règles du CPF ont changé en 07/2022 - désormais ne sont plus prises en charges les formations « non certifiantes ». Le diplôme confitures n'existe pas.

En revanche, vous pourriez avoir une partie de prise en charge pour une inscription « **création de votre entreprise** » auprès de SavoirFaire et Découverte.