



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)

250€ par personne (5% 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

J'apporte mon pique-nique

Je prends mes repas sur place

J'aurais besoin d'un hébergement

Pour pouvoir passer ces 2 jours en toute sérénité et convivialité sans arrière pensée, merci de porter d'un masque en intérieur.

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...

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.

Malheureusement, compte tenu de la situation sanitaire actuelle, je ne peux vous héberger.

Pour les repas, vous pouvez apporter votre pique-nique, mais je peux aussi m'en occuper moyennant une petite participation de 12€/ repas

Je précise que je ne suis pas un centre de formation. Vous ne pourrez donc pas prétendre à la prise en charge de votre formation en cas d'inscription directe auprès de moi.

J'ai intégré le réseau « Savoir faire et Découverte », qui permet aux stagiaires si leur statut le permet, d'avoir une prise en charge de leur formation. Le prix n'est pas le même, mais vous pouvez vous renseigner sur le site de « [savoir faire et découverte](#) » pour le Compte Professionnel de Formation et le reste à charge.

De nouvelles décisions gouvernementales ont été prises, et le financement des comptes CPF est remis en question pour certaines formations. Renseignez-vous.