



FORMATION

CONFITURE

2 Jours,

De 10h à 18h00

sur réservation

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 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. l'hygiène en laboratoire, l'étiquetage...

* Atelier pratique : une gelée, une confiture en morceaux, un mélange....

Les fleurs, les fruits...

Les fruits selon les saisons, la cuisson, les mélanges, les aromates ou épices, les fleurs.

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)

220€ par personne (5% de réduction pour les couples)

M

Adresse :

Tel :

Courriel :

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

J'apporte mon pique-nique

Je prends mes repas sur place

J'ai besoin d'un hébergement

J'envoie un chèque d'arrhes de 100€

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

*Ce chèque ne sera encaissé qu'au moment du stage, mais ne sera pas restitué en cas de désistement moins de 15 jours avant

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 prise, 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.

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 10€/ 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.

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

lien vers la page : [formation confiture- Les Savoirs Faire](#)

Pour venir : long 0°50'33'' E

Lat 49°34'56''N

*De Paris, prendre la direction de Rouen,
puis celle du Havre RN 15*

*A environ 25 km, vous passez un village **Bouville***

*Puis un autre, **Croixmare***

*Là, au carrefour avant le rond point en haricot sur la nationale, vous tournez à gauche sur la D 20, direction **Fréville**.*

*Surtout, **restez sur cette départementale**, n'allez pas au Mont de l'If.*

A partir du carrefour, il y a environ 1.5 km dans la campagne, c'est la première et seule maison que vous trouverez sur votre droite .

Une grande maison de brique à étage derrière une haie vive, et une entrée en fer forgé, en face d'une ferme

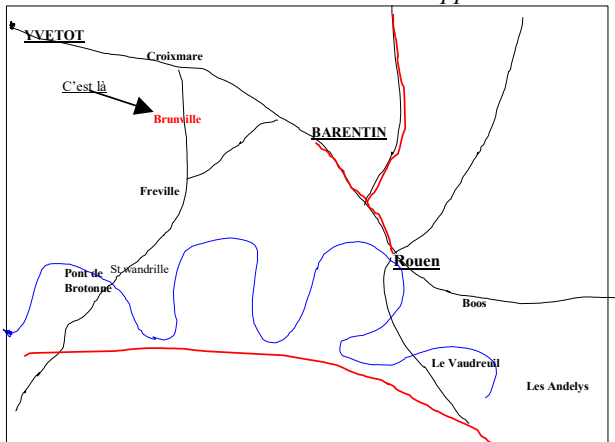
*Si vous venez par le **pont de Brotonne**, suivez la direction du Pont, puis vous descendez du pont, direction **St Wandrille**, vous passez le long de l'abbaye, direction **Fréville** ou **Betteville**, jusqu'à **Fréville**. Au stop, à droite, puis à gauche D20 direction **Croixmare**, pendant environ 1.5 km dans la campagne. C'est la première et seule maison sur votre gauche , derrière une haie.*

*Si vous arrivez par l'**autoroute A29**, prenez la **sortie 9**, direction Saint Valery en Caux, au rond point, 2° sortie, **D20** direction **Barentin**-Rouen, Vous traversez **Motteville**, puis arrivez à un rond point-haricot. Là, suivez toujours la D20 direction Fréville pendant environ 2km.*

C'est la seule maison sur votre droite

vers le Havre

vers Dieppe



vers Rouen ou Paris