

Transformer le miel et commercialiser les produits fabriqués [F50104]

Apprenez à transformer les produits de la ruche, notamment le miel, en divers produits alimentaires, cosmétiques, ..., tout en apprenant les bases pour installer un laboratoire, gérer la transformation et calculer les coûts de production

Catégorie(s) :

Transformation alimentaire & Bien-être
Animaux & Micro-ferme



Objectifs

Connaître les divers produits transformés à partir du miel et savoir les transformer (recettes, process,...), incluant les pains d'épices, les cosmétiques, l'hydromel, et les méthodes de fabrication associées

Comprendre la réglementation relative à la transformation des produits apicoles et l'organisation nécessaire pour établir un laboratoire, ainsi que les bases pour calculer les coûts de production

Contenu

Découverte des produits de la ruche et l'intérêt de les transformer

Législation et réglementation applicables à la transformation des produits de la ruche.

Organisation d'un laboratoire et prévention des risques

Apprentissages des techniques de transformation des mélanges à base de miel et mellilogie, alcoolique et acétique (vinaigre, hypocras, hydromel, bières...), alimentaire (pain d'épices), cosmétiques (savons et baumes)

Évaluation des coûts de production, estimation des prix de vente et placement des produits

Modalités pédagogiques

Formation hybride

Présentiel : 7 h

Distanciel : 63 h

Compléments d'informations

2 sessions par an

Informations pratiques

Durée : 70 heures

Tarif : 630 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Normandie

Lieu : Coutances (50)

Cette fiche de formation est une offre du collectif
Devenir Paysanne Paysan qui est une marque déposée.
www.devenir-paysan.fr

