

Transformer des produits de la ruche [F86104]

Élaborez et commercialisez des produits issus de l'apiculture

Catégorie(s) :

Transformation alimentaire & Bien-être



Objectifs

Élaborer et commercialiser des produits alimentaires et des boissons à base de miel dans le respect de la réglementation (pain d'épices, nougats, hydromel, pâtes à tartiner ou autres confiserie).

Elaborer et commercialiser des produits cosmétiques avec des produits issus de la ruche dans le respect de la réglementation (baumes, savons, alcoolats, ...).

Contenu

Pratiques et process de transformation.

Découverte du marché des produits fermiers.

Élaboration de recettes comme le pain d'épices, le nougat, et les cosmétiques issus de la ruche.

Initiation à l'analyse et au marketing sensoriels.

Règles de conditionnement, conservation, commercialisation, étiquetage, hygiène, et réglementation sanitaire (formation HACCP).

Modalités pédagogiques

Formation hybride :

Présentiel : 35 h (pratique à l'atelier de transformation alimentaire et laboratoire cosmétique du centre de formation)

Distanciel : 70 h

Compléments d'informations

De nombreux apiculteurs professionnels en activité participent à l'élaboration de la formation et interviennent auprès des stagiaires.

Une période de formation en entreprise peut être réalisée en complément de la formation en centre.

La validation de cette formation certifie l'acquisition d'un des blocs de compétences constitutif du BP Responsable d'Entreprise Agricole.

Informations pratiques

Durée : 105 heures

Tarif : 945 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Nouvelle-Aquitaine

Lieu : Rouille (86)

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

