

Devenir paysan cidriculteur

Appréhendez le processus complet de l'élaboration du cidre, de l'implantation du verger à la mise en bouteille, en passant par la récolte des fruits et le suivi de la fermentation

Catégorie(s) :

Transformation alimentaire et Bien-être & Végétaux



Objectifs

- Gérer un verger cidricole, de sa création à la récolte
- Maîtriser le processus complet de production cidricole (du pressage des fruits à l'embouteillage ainsi que le stockage des produits finis)

Contenu

- Création et/ou renouvellement d'un verger,
- Suivi technique et entretien du verger et récolte des fruits
- Pressage et extraction des moûts
- Réalisation des travaux de cave : clarification pré fermentaire, fermentation, analyse, dégustation
- Assemblage des produits intermédiaires
- Mise en œuvre du chantier d'embouteillage et préparation des produits finis

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel :
 -420 heures
 (2 blocs de 210 heures chacun, soit 2*6 semaines)

Compléments d'informations

- Formation complète en cidre et autres produits cidricoles
- Nombreux intervenants professionnels experts de la filière
- Mises en pratique dans les vergers et au hall cidricole du centre de formation
- Prévoir un temps de stage sur une entreprise cidricole
- La validation de cette formation certifie l'acquisition de 2 blocs de compétences constitutif du titre à finalité professionnelle de Cidriculteur

Informations pratiques

Durée : 420 heures

Tarif : 5 880 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Normandie

Lieu : Saint-Pierre-en-Auge (14)

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

