

Devenir paysan cidriculteur [F14104]

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 & 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 (12 semaines de septembre 2024 à mai 2025)

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

