Fabriquer son jus de pomme et son cidre

De la récolte à la mise en bouteille, découvrez comment obtenir un jus de pomme ou un cidre de qualité dans le cadre d'une petite production artisanale



Catégorie(s) :
Transformation alimentaire et Bien-être & Végétaux

Objectifs
-Découvrir les étapes clés de la transformation des pommes, du choix des variétés jusqu'à la dégustation, afin de réaliser un jus ou un cidre artisanal de qualité

Contenu
-Différencier les variétés de pommes à jus et à cidre en fonction de ses objectifs
-Adapter le choix variétal aux objectifs de transformation (jus ou cidre)
-Appliquer les procédés de transformation
-Initiation à la dégustation : développer son vocabulaire sensoriel, évaluer l'équilibre et le profil organoleptique

Modalités pédagogiques
Formation Hybride :

70 heures au total dont 14h en présentiel au centre de formation (dates à définir)

Compléments d'informations
-Mises en situation pratique au hall cidricole du centre de formation
-Nombre de places limité

Informations pratiques

Durée : 70 heures
Tarif : 980 € TTC
Financement : 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