

Fabriquer des glaces et des sorbets à la ferme

 Formation qualifiante en présentiel (temps plein)

OBJECTIFS

- Acquérir les bases nécessaires pour comprendre les principes généraux de la fabrication de sorbets et glaces à la ferme
- Utiliser et évaluer les matériels adaptés à ces pratiques
- Faire ses choix techniques et d'équipement
- Identifier les atouts et contraintes de son projet

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1 :

- Réglementation et dénominations
- Composants (sucres, lait et produits laitiers, fruits, stabilisants) et formulation
- Principe de fabrication, connaissance des différentes étapes des auto-contrôles

JOUR 2 :

- Mise en application : fabrication de glaces et sorbets en atelier pilote

 **CFPPA DE BOURG-LÈS-VALENCE**
Avenue de Lyon
26500 Bourg-lès-Valence

 www.cfppa-bourg-les-valence.fr

 04 75 83 23 10

 cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr



 **LIEU : Locaux du CFPPA et atelier de transformation (prévoir des chaussures fermées)**

 **DURÉE : 14 heures**

 **EFFECTIF**

- Minimum : 6
- Maximum : 10

 **PROCHAINE SESSION :**
Les 16 et 17 avril 2025

 **PUBLICS CONCERNÉS :**

- Exploitants agricoles
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers
- Stagiaires de la formation professionnelle

 66 %

Taux de satisfaction
(2022-2023)

 100 %

Taux de réussite
(2022-2023)



CONDITIONS D'ADMISSION

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement et d'un entretien individuel.

Prérequis : Aucun.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation.

COÛT ET FINANCEMENT

Autofinancement, VIVEA, Pôle Emploi...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Pratique en atelier de transformation alimentaire
- Echanges de pratiques

MOYENS TECHNIQUES

Atelier agro-alimentaire Valiaa.

POURSUITE ET DÉBOUCHÉS

- Activité agricole
- Installation ou salariat sur une exploitation agricole
- Entrepreneuriat

RYTHME DE LA FORMATION

14h en centre

De 8h30-12h00 / 13h30-17h00



Les 16 et 17 avril 2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en cours de formation sur la pratique explicitée.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de suivi de la formation attestant les compétences acquises.



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter pour tout besoin spécifique.

