



La Fédération RENOVA organise
une journée de formation

Utilisation de l'atelier : Transformation des légumes

Le mardi 9 septembre 2014

Horaires : 9h00 – 17h00

A Daumazan-sur-Arize

Intervenante : **Sophie PEDON**,
Responsable d'atelier

Programme

1. Présentation de l'atelier de transformation et du laboratoire,
2. Règles d'hygiène, de sécurité et réglementation pour fabriquer des conserves,
3. Présentation des différents matériels du laboratoire :
 - Marmite de cuisson,
 - Broyeur,
 - Robot multifonction,
 - Raffineuse,
 - Doseuse,
 - Autoclave pour pasteurisation / stérilisation.
4. Mise en pratique : **Transformation de légumes de saison (selon les disponibilités du moment)**
 - Préparation des légumes,
 - Cuisson,
 - Empotage,
 - Traitement thermique.

Prix de la journée de formation

Adhérent : 20 € / Non adhérent : 35 €

Dispositif IDAA nous contacter

A noter / Important

Pensez à être bien chaussé (de préférence avec des bottes propres)

~ Prévoir son Pique-nique ~

Inscrivez-vous rapidement (nombre de places limité)

Inscriptions

Mail : renova@free.fr - Tél.: 05 61 60 27 71

Fédération RENOVA - 1, Place du Dôme - 09350 Daumazan-sur-Arize

Organisme de formation enregistré sous le numéro 73.09.00282.09 auprès du préfet de la Région Midi-Pyrénées