

De la théorie à la pratique !

Durée 2 jours

DATES 9 & 10 Janvier
2019

Lieux Sommières
et Fontvieille

Intervenants

Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac
Mathilde Reinaga-Hertz,
Les Jardins de Cidamos

Objectifs

- Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation.
- Appréhender les équipements et investissements financiers nécessaires.
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits.

Programme

- **Technologies de transformation et de conservation** : produits gélifiés, boissons, conserves et semi-conserves
- **Éléments de réglementation** : locaux, étiquetage, autocontrôles, traçabilité...
- **Aspects matériels et financiers** d'un atelier de transformation (coût, rentabilité, fournisseurs...)
- **Journée de mise en pratique** : réalisation d'une recette en atelier de transformation, chez Mathilde Reinaga-Hertz, Les Jardins de Cidamos.

Inscrivez-vous : voir page 14

Contact : Stéphanie HOSFORD - 06 33 29 91 44 - hosford@civamgard.fr

Procédure pour l'inscription - Formations FD CIVAM 30



Fédération Départementale des CIVAM du Gard
216 Chemin de Campagne
30250 SOMMIÈRES
tél.04.66.77.10.83.

formation@civamgard.fr

www.civamgard.fr

Organisme de formation déclaré en Préfecture

**Inscription
obligatoire**

À l'aide du [bulletin d'inscription en ligne](#)
Retrouvez toutes nos conditions générales
en [cliquant ici](#)

Rappel plafond VIVEA

En 2018, chaque contributeur VIVEA dispose d'un
crédit de 2000 € de prise en charge pour se former.
Pour cette formation un montant de 280 € sera
décompté de votre plafond.