

RÉALISER SES BOCAUX : POURQUOI ? COMMENT ?

Nombre d'heures : 22 heures (8h de théorie et 14h de pratique) - 3 jours

Dates et horaire de formation :

Pour les « Particuliers » : voir site internet

www.conserveriesolidaire.be

Pour les « Organisations » : prendre contact avec l'équipe du CPFAR à l'adresse

conserverie.solidaire@provincedeliege.be

Vous souhaitez consommer des fruits et légumes locaux toute l'année ?

Vous avez envie d'apprendre à réaliser des conserves de fruits et légumes en respectant les règles d'hygiène de bases nécessaires à la réussite de vos préparations ?

Objectifs de la formation :

A la fin de la formation, le participant aura les connaissances, les habilités et les attitudes nécessaires pour :

- Transformer, conserver et conditionner des légumes et des fruits de saison;
- S'assurer de la qualité des produits utilisés et respecter les règles et normes d'hygiène alimentaire (AFSCA, BPH...);
- Assurer l'étiquetage des produits finis non commercialisés.

Méthodologie :

Le contenu théorique va permettre aux participants d'appréhender les notions clés de la conservation des fruits et légumes et les différentes techniques s'y rapportant, ainsi que les normes d'hygiène à respecter pour la réalisation des conserves.

Deux jours de pratique dans le camion de la Conserverie Solidaire ou dans une cuisine professionnelle permettront quant à eux de mettre en pratique les techniques et procédures vues. Les apprenants réaliseront plusieurs types de conserves et repartiront avec un échantillon afin de pouvoir les déguster à la maison.