

Fabrication de glaces et sorbets à la ferme

Objectifs

• Fabriquer des glaces et sorbets sur sa ferme • Utiliser et évaluer les matériels adaptés à ces pratiques en vue d'une fabrication de glaces et sorbets sur sa ferme

Enjeux

Vous souhaitez valoriser le lait de vos animaux ou les fruits de votre verger ? Cette formation de fabrication de glaces et sorbets à la ferme peut vous intéresser ! La transformation de vos produits agricoles peut représenter un atout sur votre ferme : diversification des activités, valorisation de la matière première, élargissement de la gamme de vente, etc. Cette formation vous permettra d'acquérir les compétences de base nécessaires à la fabrication de glaces et sorbets à la ferme. En plus des apports théoriques, vous aurez l'opportunité de vous essayer à la fabrication de mix. La formation se déroulera sur la ferme de la formatrice, éleveuse de brebis avec atelier de transformation en glaces et sorbets.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Jour 1 :

- Attentes des participants, présentation

- Matinée :

Le cadre réglementaire de la fabrication de glaces et sorbets à la ferme,

Les particularités des glaces au lait fermier,

Les premières étapes de fabrication de glaces et sorbets,

La formulation des recettes de glace au lait fermier,

Les sorbets : formulation à base de fruits frais/surgelés

- Après midi : Atelier pratique : réalisation d'un mix : mise en œuvre, turbinage,

dégustation, retours sur les recettes

Jour 2 :

- Matinée :

Suite et fin des étapes de fabrication de glaces et sorbets à la ferme

Défauts des glaces et sorbets, points de vigilance et pistes d'amélioration

Choix des outils pour fabriquer les glaces et sorbets à la ferme

- Après-midi : Atelier pratique : mise en œuvre, turbinage, dégustation, retours

- Bilan pédagogique

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 13/05/2024

Tarifs

Adhérent 420€

Non adhérent 420€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Pour les autres financements, merci de nous contacter.

Plus de renseignements

Alice Calvet

alice.calvet@bio34.com

CIVAM bio 34

Maison des Agriculteurs B

Mas de Saporta CS 50023

34875

LATTES

Tel. 04 67 06 23 90

N° d'organisme de formation :

91340782734

Taux de satisfaction : %

ATTENTION : Matériel stagiaire à apporter lors de la formation : - Venir avec une tenue de laboratoire (blouse + chaussures/bottes alimentaires antidérapantes) - Prévoir une glacière pour emmener vos réalisations



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

23 mai 2024

09:00 - 17:00 (7hrs)

Ferme de la part du Loup. Hameau les planes

point GPS : 43.746378237483654,

3.134754996633738

34260 Avène

Emilie DEQUIEDT, Responsable de la ferme « La Part du Loup » : Elevage de brebis laitières en AB et fabrication de glaces et sorbet à la ferme. Formatrice sur la fabrication de glaces et sorbets à la ferme.

24 mai 2024

09:00 - 17:00 (7hrs)

Ferme de la part du Loup. Hameau les planes

point GPS : 43.746378237483654,

3.134754996633738

34260 Avène

Emilie DEQUIEDT, Responsable de la ferme « La Part du Loup » : Elevage de brebis laitières en AB et fabrication de glaces et sorbet à la ferme. Formatrice sur la fabrication de glaces et sorbets à la ferme.

Partenaire(s)



Financeur(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

Bulletin d'inscription

Nom _____

Prénom _____

Adresse : _____

Code postal : _____

Commune _____
--
Courriel _____
Téléphone _____
EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : __

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))