

Valoriser les produits de nos fermes à travers la table d'hôte et la ferme auberge

Objectifs

Confection de plats de qualité, atelier cuisine

Contenu

Matin : confection d'un menu type avec les produits de la ferme

Au choix : selon les intérêts des participants : farçou, aligot, truffade, fouace, tarte chocolat/myrtille/citron meringuée/noix et miel, crème brûlée...

Merci de préciser vos attentes dès votre inscription, et/ou vos propositions pour déterminer le menu qui sera préparé

Repas : dégustation des plats préparés

Après midi :

Ateliers autour de la fabrication du pain

Echange de recettes coup de coeur, familiales ou régionales

Echanges : élaborer son calendrier de production afin de faire coïncider les volumes produits avec la demande, organiser son travail en fonction de l'activité de restauration, analyser différentes méthodes de stockage et de conservation des produits.

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 15/09/2013

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

ADDEAR 12 Accueil Paysan
Ancienne école de la Mouline
Côte d'Olemps
12510 Olemps
Tel: 05-65-67-44-98
Fax: 09-70-61-17-25
addear12 (at) orange.fr

Taux de satisfaction : %

Recettes



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

05 nov 2013

09:30 - 17:30 (7hrs)

Ferme Le Battédou

12140 Golinhac

Carine Tison et adhérents d'Accueil Paysan

Partenaire(s)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _ _ _ _ _

Adresse _ _ _ _ _

Tel _ _ _ _ _

Courriel _ _ _ _ _