

Nous vous invitons à participer à une **journée de formation** :

Transformation du miel en nougat et pain d'épices

Intervenant : Julien DESODT, apiculteur et intervenant en formation apicole (BPREA, CS)

Animatrice : Tiphaine Daudin, animatrice GIE Elevages / ADA Bretagne

Public : Apiculteurs professionnels et pluriactifs (*le nombre de places est limité à 12 personnes pour favoriser la mise en pratique. Une priorité sera donnée aux contributeurs VIVEA*).
Pas de pré requis nécessaire.

Durée : 2 jours (1 jour = 7 heures)

Ces 2 journées de formation auront lieu dans le secteur nord et dans le secteur sud de la Bretagne pour permettre de limiter votre temps de route et d'accueillir un maximum de personnes. **Choisissez l'un ou l'autre de ces cycles** :

Annulée par
manque
d'inscriptions

Lundi 14 et mardi 15 novembre 2022 de 9h30 à 18h00
Cité du Goût et des Saveurs – Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne
Campus de l'Artisanat et des Métiers, 22 440 PLOUFRAGAN

Jeudi 17 et vendredi 18 novembre 2022 de 9h30 à 18h00
Lycée Kerplouz LaSalle, route du Bono, 56 400 AURAY

Restauration : Déjeuner au self. Repas à la charge de chaque stagiaire (prévoir entre 10 et 15€ / personne / jour).

Matériel à apporter : matériel de fabrication de pain d'épices et nougat si vous en avez, vos pains d'épices et nougats pour réaliser des dégustations 😊

Modalités d'inscription : L'inscription à la formation est obligatoire [via le formulaire en ligne](#), et est un engagement à participer à la journée choisie.

Un e-mail de confirmation vous sera envoyé dès prise en compte de votre inscription.

Concernant les personnes en situation de handicap :

Pour toute situation de handicap, merci de nous contacter au préalable par téléphone.

Responsable de stage : Tiphaine Daudin / 07.85.35.20.82 / ada.bretagne@gie-elevages-bretagne.fr

Retrouvez l'ensemble des modalités concernant la formation (tarif, inscription...) dans le [catalogue des formations hiver 2022-23 ADA Bretagne](#)

Programme de la formation

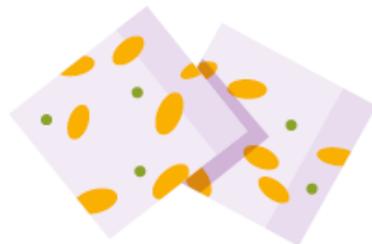
Objectif : A l'issue de cette formation, vous serez capables de :

- Appliquer la réglementation liée à la transformation (local, hygiène, étiquetage, allergènes...)
- Evaluer la rentabilité de ces produits transformés pour son exploitation
- Réaliser des recettes en choisissant les matériels et process adaptés à son exploitation apicole

Contenu J1

Matinée

- **Introduction et tour de table** : attentes des participants et objectifs de la formation
- **Connaitre les règles d'hygiène en transformation de nougat et pain d'épices** :
 - Réglementation hygiène
 - Règles de sécurité
- **Connaitre les bases théoriques sur le nougat** :
 - Histoire
 - Matériel
 - Recette
 - Diagramme de fabrication
 - Coût de revient
 - Evolution possible des recettes



Après midi

- **Savoir fabriquer du nougat** en appliquant les règles d'hygiène
 - Rappel recette et diagramme de fabrication
 - Fabrication du nougat
 - Dégustation
- **Evaluation des compétences acquises et de la satisfaction** des stagiaires

Contenu J2

Matinée

- **Introduction et tour de table** : retour sur la 1^{ère} journée
- **Connaitre les règles d'étiquetage pour le nougat et pain d'épices**
 - Réglementation étiquetage
- **Connaitre les bases théoriques sur le pain d'épices** :
 - Histoire
 - Matériel
 - Recette
 - Diagramme de fabrication
 - Coût de revient
 - Evolution possible des recettes



Après midi

- **Savoir fabriquer du pain d'épices** en appliquant les règles d'hygiène
 - o Rappel recette et diagramme de fabrication
 - o Fabrication du pain d'épices
 - o Dégustation
- **Evaluation des compétences acquises et de la satisfaction** des stagiaires

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Tour de table et attentes des stagiaires
- Exposé en salle avec présentation power point projetée par vidéo projecteur
- Exercice pratique de réalisation de recettes
- Témoignage, questions, échanges et discussion
- Evaluation de la formation (capacités acquises et satisfaction) : quiz et fiche d'évaluation remise à chaque stagiaire en fin de formation

Formation sollicitant les fonds de formation VIVEA dont les ressortissants sont les chefs d'exploitation, les conjoints collaborateurs, les associés exploitants. Pour les autres statuts, nous contacter.

L'inscription à la formation est obligatoire en amont, et est un engagement à participer à la journée choisie. Toute annulation d'inscription peut remettre en jeu l'équilibre financier de la journée.

Une attestation de stage vous sera délivrée à l'issue de la formation.

N° de déclaration de formation : 533 50 822 435