

## UCARE PZCT:

### Objectif : Cuisine et transformation artisanale des produits végétaux en bio

#### Transformation

- Les différentes modes de conservation
- la réglementation en AB
- TP stérilisation et sous-vide

#### Cuisine bio-végétarienne

- les équilibres alimentaires
  - travaux pratiques sucré et salé
- Calcul des coûts de production

#### Contenu :

#### La transformation des produits végétaux

Types de transformation

Différentes étapes

Découverte et pratique

Règles d'hygiène

Cahier des charges

L'atelier de transformation

Les réseaux et organismes

#### La cuisine végétarienne à partir de produits biologiques

Apports théoriques sur la nutrition

Préparations

Règles diététiques

La certification

#### La commercialisation des produits transformés

Positionnement commercial des produits

Mise en valeur du produit :

#### La rentabilité de la transformation ou des repas

#### Dates :

Dates 2018	Durée	Lieux
lundi 5 mars 8h15-17h30 mardi 6 mars 8h15-17h30 mercredi 7 mars 8h15-17h30  Etude sur la production d'une espèce et si possible stage entre les deux périodes  mardi 3 avril 8h15-17h30 mercredi 4 avril 8h15 - 17h30	Centre : 40h00 Stage : 35h00	Ineopole formation 823 Av. de la Fédarié 81600 Brens

#### Coût par personne :

40H à 8,5 € de l'heure

Le coût de la formation s'élève à : 340,00€ (trois cent quarante euros)

#### Hébergement :

Le stagiaire peut prendre les repas sur place et être sur place, sur réservation