

UCARE PZVI:
Fabrication de viennoiserie et biscuits artisanaux en Bio

Objectif :

Transformation des produits céréaliers en viennoiserie et biscuits artisanaux
Conception d'une recette et d'une gamme de produits en bio
Commercialisation
Rentabilité

Contenu :

La transformation des produits céréaliers en viennoiseries et biscuits artisanaux

Types de transformation
Différentes étapes
Découverte et pratique
Règles d'hygiène
Cahier des charges
L'atelier de transformation
Les réseaux et organismes

Conception d'une recette et d'une gamme de produits, selon les exigences de l'AB

Apports théoriques sur la nutrition
Préparations
Règlementatifs
La certification

La commercialisation des produits transformés

Positionnement commercial des produits
Mise en valeur du produit :

La rentabilité de la transformation

Dates :

Dates 2018	Durée	Lieux
lundi 11 juin 8h15-17h30 mardi 12 juin 8h15-17h30 mercredi 13 juin 8h15 - 17H30 jeudi 14 juin 8h15 - 17h30 vendredi 15 juin 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