



## Pâtisseries et fruits



### Objectif

- Acquérir une technique de travail et de valorisation des fruits de saison en sucré et en salé.

### Durée de la formation

Durée de 35 heures.

### Lieu de formation

AFRAT, 314 Chemin du Manoir 38880 Autrans Méaudre en Vercors Nord.

### Modalités pédagogiques

Théorie et technologie en début de module.

Démonstration par le formateur des techniques et recettes.

Mise en application des recettes par les stagiaires.



### Tarifs

Coût de 350€.

### Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.



Inscription  
Dossier à télécharger sur le  
site [www.afrat.com](http://www.afrat.com)



## Contenu de la formation

<p>Détail du module</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découpe et travail des fruits crus et cuits.</li> <li>• Techniques spécifiques aux préparations sucrées.</li> <li>• Techniques spécifiques aux préparations salées : chutney...</li> <li>• Travail des fruits crus, cuits et séchés.</li> <li>• Matériels et additifs spécifiques : turbine à glace, siphon, extracteur de jus, glucose, pectine...</li> <li>• Techniques liées au travail des fruits en coulis ,confitures, compotes, fruits confits, des fruits en jus et sirops, des fruits en sorbets.</li> </ul>
<p>LES + DE LA FORMATION</p>	<p>Mise en valeur des produits du terroir.</p> <p>Respect de la saisonnalité des produits locaux.</p> <p>Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.</p>



Responsable de formation : **Vincent GRELE**

Informations administratives : **Françoise HEYRAUD**

Référente H+ : **Mélanie DURDUX** pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

