

Nouveau! TRANSFORMATION ARTISANALE À BASE DE FRUITS III : FABRICATION DE JUS ET DE SIROPS

- Durée :** 35 heures (5 jours)
- Clientèle :** Ce cours s'adresse en priorité aux producteurs et productrices agricoles désirant fabriquer de façon artisanale des jus et des sirops à base de fruits.
- Lieu et dates :** Campus de Saint-Hyacinthe
21, 22, 23, 29 et 30 avril 2010 – groupe 61122
De 8 h 30 à 16 h 30
- Formateurs :** Michel Gauthier et Germain Ménard
- Coût :** 350\$ \$ par personne. Cette formation est rendue possible grâce à la contribution financière d'Emploi-Québec Montérégie.
- Participants :** Entre 8 et 14 par groupe
- Date limite d'inscription :** 25 mars 2010
- Frais d'annulation :** Remboursement complet si vous annulez avant la date limite d'inscription.
110 \$ de frais si vous annulez entre la date limite d'inscription et la date du début du cours.
Aucun remboursement si vous annulez après la date du début du cours.
- Reconnaissance :** Attestation de participation



COUPER ICI



Bulletin d'inscription		Section à retourner avec paiement	
Titre du cours : Transformation artisanale à base de fruits III : fabrication de jus et de sirops		Groupe 61122	
Nom : _____	Prénom : _____	Date de naissance : _____	
Adresse : _____		App. : _____	Tél. : _____
Ville : _____	Code postal : _____	Cell. : _____	
Scolarité : _____	Télééc. : _____	Courriel : _____	
Paiement : <input type="checkbox"/> Chèque <input type="checkbox"/> MasterCard <input type="checkbox"/> Visa <input type="checkbox"/> Facturation à l'entreprise			
No carte : _____		Expiration : mois _____ année _____	Signature : _____
Nom de l'entreprise / employeur : _____		Type de production : _____	
Poste occupé : _____		Tél. : _____	
Adresse : _____		Télééc. : _____	
Ville : _____		Code postal : _____	

TRANSFORMATION ARTISANALE À BASE DE FRUITS III : FABRICATION DE JUS ET DE SIROPS

Objectifs du cours

Fabriquer de façon artisanale des sirops et des jus à base de fruits en contrôlant le processus de transformation.

- Adopter de bonnes pratiques de fabrication.
- Contrôler la qualité de la matière première.
- Appliquer différents procédés de fabrication artisanale de jus et de sirops de fruits.
- Réaliser certaines analyses physico-chimiques et organoleptiques pour contrôler la qualité des produits.
- Choisir des équipements appropriés aux procédés.

Éléments de contenu

- Méthodes de fabrication artisanale de jus et de sirops.
- Contrôle des étapes de transformation.
- Analyses physicochimique et organoleptiques.
- Conservation des produits.
- Réglementation.
- Bonnes pratiques de fabrication.
- Choix et entretien de l'équipement.
- Essais pratiques en laboratoire.

Matériel requis pour les laboratoires

- Une calculatrice.
- Un sarrau blanc si vous en avez un; un soulier fermé, antidérapant.
- Vous êtes invités à apporter des échantillons de vos produits.

SVP, INDIQUER VOTRE TYPE DE PRODUCTION SUR LE BULLETIN D'INSCRIPTION



COUPER ICI



Attention : aucune place ne sera réservée sans le paiement des droits d'inscription

Procédure d'inscription

- Par téléphone : paiement par **carte de crédit** (Visa ou MasterCard).
Campus de Saint-Hyacinthe : 450 778-6504, poste 6244 ou 1 888 353-8482
Campus de La Pocatière : 418 856-1110, poste 1252 ou 1 800 383-6272, poste 1
- Par la poste : faites parvenir, avant la date limite, à l'adresse du campus concerné, votre bulletin d'inscription ainsi que **votre chèque**
 - fait à l'ordre du **ministre des Finances**
 - **encaissable à la date limite d'inscription**

Campus de Saint-Hyacinthe
3230, rue Sicotte, C.P. 70
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7B3
Tél. : 450 778-6504, **Information : poste 6201** **Inscription : poste 6244**
Tél. sans frais : 1 888 353-8482
Téléc. : 450 778-4967
Courriel : formation.continue@mapaq.gouv.qc.ca

Campus de La Pocatière
401, rue Poiré
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0
Tél. : 418 856-1110, poste 1252
Tél. sans frais : 1 800 383-6272, poste 1
Téléc. : 418 856-1719
Courriel : cfpitaip@mapaq.gouv.qc.ca