

FORMATION

Transformation des produits de l'érable

INSCRIPTION EN LIGNE
Fierbourg.com



DATES

11 et 12 février 2019



HORAIRE

9 h à 17 h



DURÉE

14 h



CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1

- › Dosage du sucre inverti dans le sirop
- › Embouteillage et conservation du sirop

Bloc 2

- › Tire d'érable
- › Beurre d'érable (à tartiner)

Bloc 3

- › Pain de sucre mou (bloc de sucre tendre)
- › Granulé d'érable (cassonade).

Bloc 4

- › Fondants d'érable (bonbons mous)
- › Pain de sucre dur (bloc de sucre du pays)



Bloc 5

- › Gelée à l'érable
- › Suçons et bonbons à l'érable (bonbons durs)

Bloc 6

- › Cornets de tire et sucre
- › Coûts de production du sirop
- › Rendement du sirop vs transformation
- › Équivalences
- › Étiquettes et contenants
- › Valeurs nutritives
- › Prix de détail suggéré
- › Révision des produits



COÛT

140 \$



LIEU

Fierbourg
Centre de formation professionnelle
800, rue de la Sorbonne, Québec (QC)
G1H 1H1 Entrée E4 (en semaine)
Entrée E9 (la fin de semaine)



INFORMATION ET INSCRIPTION

418 622-7821, poste 7835
saefierbourg@csdps.qc.ca