



## Atelier Touron et Pain d'épices



### Objectifs

---

Savoir réaliser des tourons et des pains d'épices de qualité dans le respect de la réglementation en vigueur (réglementation générale & étiquetage) et des règles d'hygiène.

### Informations

---

Date : le 5 février 2018

Lieu : Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et des Tourismes  
Christian Bourquin - 66700 Argelès sur Mer

Formateur : Greta des Pyrénées-Orientales



Public : Apiculteurs professionnels et porteurs de projet

Durée : 7 h en atelier

Tarif : 60 € - 21 € pour les adhérents de l'Usar

**Pour valider votre participation, merci de nous faire parvenir un chèque de caution de 55 € (pour éviter les désistements) et un de 21 € à l'ordre de l'USAR avant le 18 décembre 2017.**

## Contenu du stage

Programme	
8 h 45 9 h 00	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Accueil du groupe</li><li>▪ Salle de lancement - Planning de la journée</li><li>▪ Introduction théorique sur les mesures d'hygiène spécifiques, la réglementation en vigueur, l'étiquetage et sur l'organisation de son temps de travail</li><li>▪ Notions sur calcul du prix de revient et sur rentabilité (marge, ratios)</li></ul>
9 h 30	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fiche technique sur le Touron</li><li>▪ Travaux Pratiques – Production du Touron d'Alicante</li><li>▪ Démonstration pour l'élaboration de l'appareil par le formateur</li><li>▪ Apprentissage et production d'un pain de 400 g pour chaque apprenant</li><li>▪ Cuisson des pains</li></ul>
12 h 30	Pause déjeuner (prévoir repas tiré du sac)
13 h 30 13 h 45	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Salle de lancement</li><li>▪ Fiches techniques - Pain d'épices et Pain d'épices à pâte fermentée</li><li>▪ Travaux Pratiques - Production du Pain d'épices</li><li>▪ Démonstration pour l'élaboration de l'appareil par le formateur</li><li>▪ Apprentissage et production d'un pain de 27 x 18 cm par apprenant</li><li>▪ Cuisson</li><li>▪ Technique de découpe - Dégustation</li></ul>
16 h 45 17 h 00	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bilan de la journée</li><li>▪ fin de la séance</li></ul>

**Chaque apiculteur doit apporter 700 gr de miel et 300 gr d'amandes blanches entières. Le reste des ingrédients est fourni sur place.**