



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 15 janvier 2019

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 20 décembre 2018.

Contenu du stage

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

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