

FORMATION HÉLICICOLE

Stage « Transformation des escargots »

Objectif

Acquérir les compétences pratiques et théoriques indispensables à l'élaboration de plats cuisinés à base d'escargots

Public

Jeunes et adultes désirant créer un élevage d'escargots
Conjoint(e)s de producteurs, saisonniers susceptibles d'intervenir dans un atelier de transformation des escargots

Modalités d'organisation

Dates de formation : **Nous contacter**

Durée totale de la formation : 35 heures

Lieu de déroulement de l'action : La Motte-Servolex (73290)

Recrutement : simple inscription

Contenu de la formation

- Connaissance et maîtrise des différentes étapes de la fabrication des produits cuisinés à base d'escargots
- Connaissance des normes sanitaires
- Approche de la maîtrise des risques sanitaires associés à l'élaboration des produits
- Présentation de la méthode "HACCP"
- Conception et agencement d'un atelier de transformation

Validation

Attestation de formation

Coût et financement : Nous contacter

Contacts

Christophe SIMONCELLI

Responsable de Formation

04 79 25 42 02

christophe.simoncelli@educagri.fr

Géraldine MARTINS

Assistante Administrative de la Formation

04 79 25 42 02

geraldine.martins@educagri.fr

CFPPA Savoie-Bugey

Domaine Reinach - 73290 La Motte-Servolex

Tél. : 04 79 25 42 02 / Fax : 04 79 25 44 08

www.reinach.fr

