

ORGANISATION

Conservation des fruits et légumes



PRESENTATION

La formation a pour but de faire découvrir les différents types de conservation applicables aux fruits et légumes : pasteurisation, lactofermentation, conservation par le sucre, conservation par le sel, conservation par le vinaigre, congélation, déshydratation

Chaque séance présentera :

- la **théorie** relative à au moins un procédé de conservation
- la **démonstration** du/des procédé(s) de conservation abordé(s)
- l'**application** du/des procédé(s) pour réaliser des conserves
- La **dégustation** et l'utilisation de ces conserves en cuisine

La dégustation ne constituera pas un repas, du moins pour les grands mangeurs. Il s'agira d'un apéritif dinatoire.

A la fin de chaque cours, avant de partir, il conviendra de :

- ranger le matériel
- nettoyer les locaux
- évacuer les poubelles selon la méthode de tri
-

AGENDA et HORAIRES

La formation est construite autour de 6 séances de cours le mardi soir de 17h à 22h15 aux dates suivantes : <https://www.cefor.be/formations.php?Adm=463>

MATERIEL A PREVOIR

- De quoi prendre des notes (surtout pour les aspects théoriques)
- Essuies de vaisselle : 2
- Couteaux de cuisine
- Vêtements de cuisine : 1 tablier et 1 couvre-chef (un foulard, une charlotte ou une casquette lavable)
- Chaussures de sécurité : des chaussures fermées et antidérapantes
- Une ou deux boîtes de conservation (type Tupperwaere) et une bouteille afin de récupérer d'éventuels restes alimentaires en fin de cours.
- 10 € pour les fournitures alimentaires
Attention, pour le 1er cours (21/11), il vous est demandé d'apporter la somme de 20 € afin de constituer la cagnotte collective des trois premières séances.
- Les recettes et autres supports de cours (communiqués par mail avant chaque séance et à imprimer)
- Un petit pique-nique (en complément de la dégustation du cours si nécessaire)

Si du matériel plus spécifique ou des ingrédients devaient s'avérer nécessaire, l'information sera systématiquement transmise par courriel au plus tard le samedi soir qui précède le cours.

FOURNITURES

Lors des séances de formation une personne différente sera à chaque fois désignée pour réaliser les achats nécessaires au bon fonctionnement du cours. Ces achats seront bien entendu remboursés par la cagnotte.

La personne en charge sera tenue informée de la liste des courses (économat) à effectuer au plus tard le samedi soir qui précède le cours. Elle sera dispensée de vaisselle pour le cours concerné.