Programme de la formation

Maîtrise de la Fabrication Artisanale des Confitures

Durée : 24h

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les bases règlementaires et les normes applicables (Codex CXS 296)
- Evaluer l'impact des procédés de cuisson et de conservation sur les textures et les saveurs,
- Appliquer les techniques de fabrication artisanale des confitures,
- Analyser les critères de qualité des produits finis et ajuster les recettes,
- Créer des recettes adaptées aux besoins du marché

Public visé

- Les artisans et producteurs souhaitant perfectionner leurs techniques de fabrication de confitures artisanales,
- Les porteurs de projet désireux de développer une gamme de produits artisanaux.,
- Les professionnels du secteur agroalimentaire souhaitant approfondir leurs connaissances sur les normes et procédés de fabrication

Préquis :

- Savoir lire et comprendre le français
- Connaissances de base en hygiène alimentaire
- Première expérience culinaire ou en transformation alimentaire souhaitée

Prix

1500 Euros HT par personne soit 1800 Euros TTC.

Modalités d'organisation

Présentiel

Méthodes mobilisées

Exposé, Exercice pratique, Étude de cas

Modalités d'évaluation

QCM, Mise en situation, Sentiment de performance

Accessibilité

À étudier au cas par cas

Programme détaillé

Jour 1 : Introduction et bases techniques (8h)

Jour 1 - Matin : Présentation du cadre réglementaire (Codex CXS 296, hygiène et sécurité). (Comprendre les bases réglementaires et les normes applicables (Codex CXS 296))

Jour 1 - Matin : Sélection et préparation des matières premières (choix des fruits, maturation, lavage, découpe) (Assurer la conservation et garantir une qualité optimale des produits.)

Jour 1 - Après-midi : Techniques de conservation adaptées aux confitures, gelées et sirops (pasteurisation, stérilisation, mise sous vide). (Assurer la conservation et garantir une qualité optimale des produits.)

Jour 1 - Après-midi : Méthodes de conditionnement (bouteilles, bocaux, étiquetage). (Assurer la conservation et garantir une qualité optimale des produits)

Jour 2 : Maîtrise des techniques de cuisson des confitures (8h)

Jour 2 - Matin : Différenciation des confitures classiques et des confitures extra (Maîtriser la cuisson des confitures et leur texture)

Jour 2 - Matin : Influence du taux de sucre et des acidifiants sur la texture et la conservation (Maîtriser la cuisson des confitures et leur texture)

Jour 2 - Matin : Tests de cuisson : contrôle de la texture, test de la nappe, mesure de Brix (Maîtriser la cuisson des confitures et leur texture)

Jour 2 - Après-midi : Atelier pratique : réalisation de plusieurs confitures avec contrôle des textures (Maîtriser la cuisson des confitures et leur texture)

Jour 2 - Après-midi : Tests de consistance et d'équilibre sucre/acidité (Maîtriser la cuisson des confitures et leur texture)

Jour 2 - Après-midi : Analyse sensorielle : évaluation de la texture, couleur, goût et odeur. (Maîtriser la cuisson des confitures et leur texture)

Jour 2 - Matin : Associations de saveurs et équilibre des goûts. (Expérimenter et développer des recettes innovantes)

Jour 2 - Matin : Techniques d'enrichissement : épices, alcools, infusions. (Expérimenter et développer des recettes innovantes)

Jour 2 - Après-midi: Adaptation des recettes en fonction des tendances du marché. (Expérimenter et développer des recettes innovantes)

Jour 2 - Après-midi: Atelier pratique : développement et production de recettes originales en autonomie. (Expérimenter et développer des recettes innovantes)

Jour 2 - Après-midi: Techniques de désucrage (Expérimenter une confiture)

Jour 3: Création et personnalisation des recettes (8h)

Jour 3 - Matin: Associations de saveurs et équilibre des goûts. (Expérimenter et développer des recettes innovantes)

Jour 3 - Matin: Techniques d'enrichissement : épices, alcools, infusions. (Expérimenter et développer des recettes innovantes)

Jour 3 - Après-midi: Adaptation des recettes en fonction des tendances du marché. (Expérimenter et développer des recettes innovantes)

Jour 3 - Après-midi : Atelier pratique: développement et production de recettes originales en autonomie. (Expérimenter et développer des recettes innovantes)

Jour 3 - Après-midi : Techniques de désucrage (Expérimenter une confiture)

Formateur

MICHELET Jean-Christophe

Jean-Christophe MICHELET, Chevalier de l'ordre national du Mérite, Jean-Christophe Michelet est maître confiturier,

Champion du Monde de confiture 2019, élu Confiturier de l'année par l'Organisation Mondiale de la Gastronomie en 2019, 2020, 2021, 2022 et 2023

Jean-Christophe est le dirigeant de Maison Michelet.

Michelet
MAISON FRANÇAISE

Moyens techniques de travail

Laboratoire de fabrication confiture de Jean-Christophe MICHELET ou laboratoire de

confiturier local.