



Les Jus de Fruits

Fabrication Artisanale des Jus de Fruits

Niveau 1 : Les bases de la production

FORMATION CONTINUE

LYCEE AGRICOLE PRIVE
74330 POISY

☎ 04.50.46.20.26

Fax : 04.50.46.24.89

Responsable formation :

Cécile DUBOIS

☎ 04.50.46.38.06

céciledubois@poisy.org

Administration :

Nathalie FOEX

☎ 04.50.46.16.66

nathaliefoex@poisy.org



LE PUBLIC VISE

Ce stage est destiné aux producteurs, aux techniciens, aux porteurs de projet et à toute personne intéressée par la transformation des fruits en jus

Pré-requis :

Ce stage est à vocation professionnelle et s'adapte donc à des publics variés.

Une connaissance élémentaire de la technologie et de la biochimie permettra de mieux valoriser la formation.

La formation est dispensée en groupes de 8 à 15 personnes

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce stage a pour objectif de donner les bases technologiques, économiques, réglementaires pour monter un projet d'atelier de fabrication artisanale de jus fruits.

Prolongement de la formation :

Ce stage est habituellement suivi du stage de production artisanale de jus de fruits niveau 2, qui permet d'approfondir le travail du chef d'atelier. Les deux stages peuvent être réalisés la même année ou indépendamment.

LE PROGRAMME

1^{er} jour : Acquérir les notions de base au niveau du jus de fruits artisanal :

- accueil – Définition des jus de fruits – Valeur nutritionnelle
- commercialisation et consommation

Connaître les grandes étapes de la fabrication du jus de fruits :

- technologie de la préparation des jus, du pressage à la mise en bouteille

2^{ème} jour : Apprendre les différents types de fabrication :

- schémas de fabrication – les jus clairs, les jus troubles, procédés et pratiques

3^{ème} jour : Connaître la législation au niveau de la transformation et de la commercialisation des jus de fruits

Connaître les différents types de matériel et leur utilisation

PEDAGOGIE

Alternance de périodes en salle, en atelier, en laboratoire. Les intervenants sont amenés à s'adapter aux particularités et aux projets des stagiaires.

INTERVENANTS

M. Michel BOCQUET : animateur et formateur.

M. Georges BAL : formateur

D'autres intervenants seront sollicités et interviendront selon opportunités



FORMATION CONTINUE

Les Jus de Fruits

Fabrication Artisanale des Jus de Fruits Niveau 1 : Les bases de la production

LES CONDITIONS DE LA FORMATION

Le site du Lycée Agricole héberge l'association « Verger Expérimental » à Poisy et dispose :

- *D'un verger* qui réalise des expérimentations en production fruitière intégrée et biologique.
- *D'un atelier technologique*, géré par l'Entreprise Thomas Leprince, qui propose aux arboriculteurs une infrastructure de transformation de leurs fruits en jus de fruits, confitures, cidres, etc.

Les formations dispensées dans ce domaine :

- Production artisanale de jus de fruits niveau 1
- Production artisanale de jus de fruits niveau 2
- Production artisanale de confitures

Des formations sur mesure peuvent également être organisées sur site

LIEU DE LA FORMATION

Lycée Agricole de Poisy
Haute - Savoie - 74

LA DUREE ET LE CALENDRIER

Dates : 3 jours 22-23-24 mars 2010

Horaires habituels : 9h-12h00 et 14h00-18h00

(Susceptible de modifications selon les intervenants)

LE COUT DE LA FORMATION

Tarif : 500€ les 3 jours

(possibilité de facture convention pour prise en stage par différents organismes)

Arrhes à verser dès votre inscription : **100€**

Solde lors du stage

Pour toute annulation de la part du stagiaire

- avant le 30 janvier 2010 : arrhes restituées
- après le 30 janvier 2010 : arrhes retenues

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler le stage (nombre insuffisant de participants). Dans ce cas, les stagiaires sont intégralement remboursés.

Le tarif comprend la formation et les documents de formation.

Il ne comprend pas les repas ni l'hébergement. Les repas peuvent être pris à proximité du lycée pour un prix approximatif de 13€.

Pour l'hébergement de nombreux hôtels à Annecy. (Bus Poisy-Annecy).

Hôtel 1^{ère} Classe (20mn à pieds) 04.50.22.38.67

Formule 1 (10mn en voiture) 04.50.27.11.22



Date limite d'inscription : 15 mars 2010

**Bulletin d'inscription joint à nous retourner
avant cette date avec votre règlement**

LA FORMATION TOUT AU LONG DE LA VIE...

ceciledubois@poisy.org – nathaliefoex@poisy.org

Internet : <http://www.poisy.org>



Stage Jus de Fruits

Fabrication Artisanale des Jus de Fruits Niveau 1 : Les bases de la production

FORMATION CONTINUE

LYCEE AGRICOLE PRIVE
74330 POISY

☎ 04.50.46.20.26

Fax : 04.50.46.24.89

Responsable formation :

Cécile DUBOIS

☎ 04.50.46.38.06

ceciledubois@poisy.org

Administration :

Nathalie FOEX

☎ 04.50.46.16.66

nathaliefoux@poisy.org

BULLETIN D'INSCRIPTION

Je m'inscris au stage de :

☛ Fabrication artisanale des jus de fruits niveau 1

☛ 22.23.24 mars 2010

☛ au tarif de 500€ les 3 jours

Mes coordonnées :

Nom- prénom:

Adresse :

.....

.....

Téléphone :

Télécopie :

Email :

Commentaires :

.....

-Je joins un chèque de **100 € correspondant aux arrhes**, à l'ordre du Lycée Agricole de Poisy.

-Je compte solliciter un financement de la part de l'organisme financeur suivant :

.....

VOS OBJECTIFS – VOS ATTENTES

Voici mes objectifs et mes attentes particulières :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

DATE ET SIGNATURE

Fait à le/...../.....

Signature (et cachet de l'entreprise si prise en charge)

ceciledubois@poisy.org – nathaliefoux@poisy.org

Internet : <http://www.poisy.org>