



## 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](mailto:céciledubois@poisy.org)

### Administration :

**Nathalie FOEX**

☎ 04.50.46.16.66

[nathaliefoux@poisy.org](mailto:nathaliefoux@poisy.org)

# Les Jus de Fruits

## Fabrication Artisanale des Jus de Fruits

### Niveau 2 : Conduite de l'Atelier

#### LE PUBLIC VISE

Ce stage est destiné aux chefs d'ateliers, aux producteurs, aux salariés ou aux porteurs de projets ayant déjà une pratique ou des connaissances de base sur la fabrication du jus de fruits.

#### Pré-requis :

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

Une connaissance ou une pratique de la fabrication de jus de fruits 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 techniques de la conduite d'un atelier artisanal de jus de fruits.

#### Prolongement de la formation :

Ce stage est une mise à niveau pratique sur la conduite de l'atelier et s'adapte aux questions concrètes des stagiaires. Il est possible de le suivre plusieurs fois. D'autres formations plus spécifiques pourront être organisées selon les demandes.

#### LE PROGRAMME

Approfondir ses connaissances dans le processus de transformation des jus de fruits :

- Les processus d'élaboration des différents jus
- Les tests
- Les contrôles
- Les analyses
- Les redressements de fabrication
- Les processus de mise en cuve et la conservation

#### PEDAGOGIE

Alternance de périodes en salles, en ateliers, 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



# Les Jus de Fruits

## Fabrication Artisanale des Jus de Fruits

### Niveau 2 : Conduite de l'Atelier

#### 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 : 2 jours – 25-26 mars 2010

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

(Susceptible de modifications selon les intervenants)

#### LE COUT DE LA FORMATION

Tarif : 300€ les 2 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 31/01/2010 : arrhes restituées
- après le 31/01/2010 : 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<sup>ère</sup> 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](mailto:ceciledubois@poisy.org) – [nathaliefoux@poisy.org](mailto:nathaliefoux@poisy.org)

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



**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](mailto:ceciledubois@poisy.org)

Administration :  
Nathalie FOEX  
☎ 04.50.46.16.66  
[nathaliefoux@poisy.org](mailto:nathaliefoux@poisy.org)

# Stage Jus de Fruits

## Fabrication Artisanale des Jus de Fruits

Niveau 2 : Conduite de l'Atelier

### BULLETIN D'INSCRIPTION

Je m'inscris au stage de :

☛ **Fabrication artisanale des jus de fruits niveau 2**

☛ **25-26 mars 2010**

☛ **au prix de 300 € les 2 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](mailto:ceciledubois@poisy.org) – [nathaliefoux@poisy.org](mailto:nathaliefoux@poisy.org)

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