Yaourts végétaux sans gluten ni lactose, initiation à la fermentation lactique de céréales

Organisée en partenariat avec CIVAM Bio 34

Objectifs
Apprendre les bases théoriques de la fermentation lactique de céréales, en connaitre les principes scientifiques Savoir mettre en pratique cette fermentation Connaitre les principes d'hygiènes liés à la transformation végétale

Enjeux
Les yaourts végétaux permettent de répondre à la demande de produits sans lactose et également sans gluten, sans cesse grandissante ! Cette formation vous permettra de maîtriser la fermentation lactique de céréales, de vous initier à sa mise en pratique et de découvrir de délicieuses recettes culinaires !

Pré-requis
Aucun pré-requis

Contenu
• Rappel sur les céréales : composition nutritionnelle
• Rappel sur les différents types de fermentations. En particulier focus sur les deux grands types de produits fermentés de céréales : le pain et la bière
• Aspects biochimiques de la fermentation
• La fermentation lactique de céréales, en pratique : le yaourt de riz (fermentation / dégustation / mise en pot)
• Découverte de recettes (desserts, sauces, farces)
• Introduction à l'HACCP appliqué aux yaourts végétaux
• Élargissement à d'autres céréales.

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)

Tarifs
Non agricole 280€
Autres situations (salarié, demandeurs d'emploi, RSA, ...): nous contacter

Plus de renseignements
Stéphanie HOSFORD
hosford@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
216 Chemin de campagne
30250
SOMMIERES
Tel. 04.66.77.10.83
Tel 06 33 29 91 44
N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

02 déc 2019 09:00 - 17:00 (7hrs)	à définir 30250	Christophe Favrot, formateur et transformateur (Nomad-Yo) Elsa Proverbio, formatrice et productrice
03 déc 2019 09:00 - 17:00 (7hrs)	à définir 30250	Christophe Favrot, formateur et transformateur (Nomad-Yo) Elsa Proverbio, formatrice et productrice

Partenaire(s)

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Tél _

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)