



## FORMATION SUR LA FABRICATION ARTISANALE DE CONFITURE DESTINÉE AUX PRODUCTEURS DE FRUITS

### CONFITURE, GELÉE, COULIS ET CIE : VOLET II

PERFECTIONNEMENT

15 AVRIL 2010

#### CLIENTÈLE VISÉE

Les producteurs de fruits qui ont suivi la formation d'initiation intitulée *Gelée, coulis et Cie* sur la fabrication artisanale de confiture, ainsi que les entreprises qui produisent déjà des confitures, gelées, tartinades, etc et qui désirent approfondir leurs connaissances.

Il s'agit d'une **formation théorique** uniquement, il n'y aura pas de fabrication de produits sur place. L'objectif principal est de perfectionner chacune des étapes de la fabrication ainsi que de connaître les causes de succès ou d'insuccès liés à chacune de ces étapes.

#### OBJECTIFS

- Améliorer le contrôle des processus de transformation et d'analyses;
- Améliorer la qualité des produits.

#### CONTENU

- Appellation et législation: confiture, gelée, tartinade, etc;
- Analyse physico-chimiques : degré Brix et ajustement du pH;
- Méthode de calculs pour l'addition de sucre, de pectine et d'acide citrique;
- Température de cuisson sécuritaire;
- Température optimale pour l'empotage;
- Les différents types de pectine et de sucre;
- L'utilisation de l'agar-agar;
- Technique de fabrication de gelée à base d'alcool;
- Standardisation du produit.

#### DATE ET HEURE

Le 15 avril 2010 de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 00.

#### ADRESSE

Bureau de la TACA: 5410, boul. Rive-Sud, bureau 77 à Lévis

#### FORMATRICE

Monique Sénéchal, propriétaire de l'entreprise Aliments Only Blue et biologiste.

#### INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE OU INSCRIPTION

Mme Françoise Bossiroy au 418 872-0770, poste 247 ou par courriel à [fbossiroy@upa.qc.ca](mailto:fbossiroy@upa.qc.ca)

#### MODALITÉS D'INSCRIPTION

Coût : 60 \$

**DATE LIMITE D'INSCRIPTION** : le 7 avril 2010, **AUCUN REMBOURSEMENT APRÈS CETTE DATE**

**PAIEMENT** : remplir le formulaire d'inscription ci-dessous et le faire parvenir, accompagné d'un chèque à l'ordre des Fédérations de l'UPA, A/S de Françoise Bossiroy, au 5185, rue Rideau, Québec (Québec) G2E 5S2.

**VEUILLEZ PRENDRE NOTE QUE LA RÉCEPTION DE VOTRE PAIEMENT CONFIRME VOTRE INSCRIPTION**

Inscrivez-vous rapidement car le nombre de places est limité

#### FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Confiture, gelée, coulis et Cie, volet II : 15 avril 2010

NOM : \_\_\_\_\_

ENTREPRISE : \_\_\_\_\_

NO ENTREPRISE (NEQ) : \_\_\_\_\_

ADRESSE : \_\_\_\_\_

VILLE : \_\_\_\_\_ CODE POSTAL : \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE : \_\_\_\_\_ TÉLÉCOPIEUR : \_\_\_\_\_

COURRIEL : \_\_\_\_\_



Cette activité est réalisée grâce à la participation financière de



Consultez régulièrement le calendrier d'activités <http://www.formationagricole.com>