



FORMATION DESTINÉE AUX PRODUCTEURS DE FRUITS

CONFITURE, GELÉE, COULIS ET CIE

COURS D'INITIATION

2 FÉVRIER 2010

Veste de cuisinier et
filet à cheveux
obligatoires



Cette activité est réalisée grâce à la participation financière de



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

OBJECTIF

Apprendre les techniques de base dans la fabrication de différents produits à base de fruits

CONTENU

- La définition de confiture, gelée, coulis, marmelade et autres produits
- La réglementation gouvernementale concernant les teneurs brix et autres recommandations
- Les analyses avec un pH mètre
- Les agents de conservation naturels : sucre, vinaigre, alcool, etc.
- La qualité et les caractéristiques de la matière première : les fruits
- Les additifs : sucre, pectine, jus de citron, etc.
- La fabrication de pectine
- La stérilisation du matériel
- La mise en pot
- Les contenants et ustensiles nécessaires
- Les causes d'insuccès
- L'étiquetage et la mise en marché
- La création de nouvelles recettes originales

DATE ET HEURE

Le 2 février de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 00. Vous pouvez apporter votre lunch pour dîner sur place.

ADRESSE

Fierbourg, Centre spécialisé en alimentation et tourisme
337, 76^e Rue Ouest, Charlesbourg

FORMATEUR

M. Yoland Bouchard de La Conserverie du quartier, confiturier artisan et auteur du livre *Le temps des confitures*

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE OU INSCRIPTION

Mme Françoise Bossiroy au 418 872-0770, poste 247 ou par courriel à fbossiroy@upa.qc.ca

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Coût : 60 \$

DATE LIMITE D'INSCRIPTION : le 26 janvier 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_2 février 2010

NOM : _____

ENTREPRISE : _____

NO ENTREPRISE (NEQ) : _____

ADRESSE : _____

VILLE : _____

CODE POSTAL : _____

TÉLÉPHONE : _____

TÉLÉCOPIEUR : _____

COURRIEL : _____