

Cycle : FTTF	Durée 9 jours	TITRE : TECHNIQUES de TRANSFORMATION des FRUITS		PUBLIC : Utilisateurs Ateliers	OBJECTIFS : Connaître les processus de transformation des fruits et acquérir les pratiques associées
Code	Durée	Date	Lieu	Intervenant	Contenu
FTTF1	1 jour	Sept 07	Daumazan	Rénova	Fabrication du jus de fruit
FTTF2 FTTF3 FTTF4	3 jours	Nov-déc 07	Daumazan	B. Defaut	Fabrication du cidre : Principe de transformation, Matériels et son entretien, processus de fabrication, législation.
FTTF5	1 j	Janv 08	Daumazan	P. Rouch Rénova	Fabrication et utilisation des alcools, Vinaigres et moutardes de cidre
FTTF6 FTTF7	2j	Fév 08	Daumazan	Rénova	Produire confitures et conserves dans les Ateliers Rénova.
FTTF8 FTTF9	2j	Fin 07	Daumazan	Rénova	Appliquer la démarche qualité HACCP dans la transformation des produits dans le cadre des Ateliers Rénova