

Atelier cuisine : Atelier cuisine : la conservation par lactofermentation et hydromel

RÉF | 9575

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

- Maitriser le procédé de lactofermentation.
- Méthodes et astuces.
- Création de recettes de conservation.
- Gérer ses pertes au quotidien en évitant le gaspillage.

Programme

- Qu'est-ce que la lactofermentation ?
- La durée de conservation.
- Réalisation d'accords de mets en lactofermentation.
- La mise en bocaux et conserves.
- Réalisation des saumures.
- Stérilisation.

Conservation.

Certification(s) visée(s)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation [Institutionnel](#)

ORGANISATION

Durée 5 heures

Horaire samedi en journée
Consultez l'organisme

Début Ponctuel : consultez le site de l'organisme

Coût 110 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs Aucun

Connaître Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit. Vestiaire sur place (prévoir un cadenas). Prévoir une boîte pour emporter vos bocaux (Weck).

Remarques 1 set de 4 bocaux offert.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

Pour s'informer uniquement Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 02 370 85 12
- Envoyer un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site [web](#)

Organisme **Efp : Formation continue**
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
<http://www.efp.be>