

SIROP D'ÉRABLE DE QUALITÉ FORMATION DE BASE

PLAN DE COURS

Formatrice: Lise Lessard

☎ 819 369-4000 poste 406

✉ liselessard@centreacer.qc.ca



6 heures



6 heures



18 participants



Objectifs de la formation :

- Connaître les bonnes pratiques générales de la transformation à l'érablière
- Prendre conscience de l'importance de l'évaluation de la saveur du sirop d'érable et apprendre la méthode appropriée de dégustation
- Saisir le concept de "lot" et la pertinence de la tenue des registres afin de mettre en place la traçabilité à l'érablière
- Savoir appliquer les techniques d'emballage et utiliser l'équipement de façon optimale
- Identifier les mesures indicatrices de la qualité du processus de transformation
- Mettre en commun les solutions aux problématiques courantes



Détails :

Une portion théorique est nécessaire pour apprendre les bonnes pratiques et le raisonnement à avoir lors de la préparation d'un produit comestible. Par la suite, plusieurs démonstrations pratiques permettront d'assimiler les techniques et de susciter des discussions sur les problématiques vécues. Finalement, la mise en commun des solutions par les producteurs participants est encouragée afin de compléter les informations transmises.

Pour la formation en webinaire, le participant recevra par courriel la documentation pour suivre la formation

