

## Atelier cuisine : la conservation de produits frais par lactofermentation



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

# Description

## Conservez pour mieux consommer !

Apprenez le procédé de conservation d'aliments par lactofermentation, mettez vos préparations en bocaux et vous ne jetez plus de produits frais.

### 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.

1 set de 4 bocaux offerts.

### Formateur : Monsieur Fabian Hermans.

Diplômé en 1991 de l'école hôtelière du CERIA, il continue à se former en stage chez Alain Ducasse et le traiteur Lenôtre à Paris. Ensuite, il évoluera dans différentes maisons telles que le Métropole, le Crabe Fantôme, ... Il ouvre ensuite son service traiteur en 1995.

# objectif

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

# Public cible

Toute personne intéressée par la lactofermentation et la conservation des aliments frais.

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 110 €

**Durée:** 5h00

**Dates:**

**Dates :**

- 23/09/2023
- 09/12/2023
- 13/04/2024

**Horaire :**

de 9h00 à 14h00

**Places:** Min. 8 - Max. 12

## CONDITIONS D'ADMISSION

### Matériel :

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).

**Le coût de la formation est à payer au comptant, à l'inscription.**

Vous êtes auditeur(trice) en Chef d'Entreprise ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be) pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'un code promo sur votre prochaine formation.