

TRANSFORMATION DES ESCARGOTS



OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances théoriques et les compétences indispensables à l'élaboration de plats cuisinés à base d'escargots

CONTENU

- Différentes étapes de la fabrication des produits à base d'escargots
- Normes sanitaires
- Approche de la maîtrise des risques sanitaires associés à l'élaboration des produits
- Conception et agencement d'un atelier de transformation

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques et travaux pratiques en atelier de transformation
- Formation en présentiel

MODALITÉS D'EVALUATION

- Mise en situation et tests théoriques
- Attestation de compétences

Taux de satisfaction stagiaires 2024 : 100%



PUBLIC

Personnes souhaitant créer un élevage d'escargots amateur, conjoint/e de producteur, saisonnier susceptible d'intervenir dans un atelier de transformation des escargots

Prérequis : aucun



INTERVENANT(S)

Christophe SIMONCELLI, formateur technique
Sophie FRIGOUT et Cécile SIMONCELLI, salariées hélicoles



TARIF / FINANCEMENT

Tarif : 770 €

Financements possibles. Prise en charge variable selon le financement. Nous contacter pour tout renseignement. Possibilité de financement selon statut du candidat : France Travail (convention individuelle), VIVEA (pour les personnes en démarche d'installation et sous réserve d'éligibilité), ...



DURÉE / DATES

5 jours / 35h

Du 27 au 31 octobre 2025



LIEU

CFPPA Savoie Bugey (73)

CONTACTS ET INSCRIPTION



CFPPA SAVOIE BUGUEY

Domaine Reinach - 73290 La Motte Servolex

Responsable formation : Christophe SIMONCELLI

Informations administratives et financières : Géraldine MARTINS

☎ 04 79 25 42 02

✉ geraldine.martins@educagri.fr