

## Atelier cuisine : la conservation par lactofermentation

Conservez pour mieux consommer !



### 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 !

Apprenez le procédé de conservation d'aliments par lactofermentation, mettez vos préparations en bocaux et vous ne jetterez 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 offert.

**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.

## Détails sur la formation:

## 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 :**

• 17-05-2025

**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 (ou un sac) pour emporter vos bocaux (Weck).

### **Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

Vous êtes apprenant(e) 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) avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.