



Fabrication de cidre

Formation courte

Le cidre provient de la **fermentation de pomme** mais pas n'importe quelle pomme. Son origine remonte à la nuit des temps et a connu une histoire très mouvementée. Après une apogée longue de plusieurs siècles, il entama un déclin très important. Depuis quelques années il retrouve ses lettres de noblesse grâce à la mobilisation des professionnels.

- 🕒 70 heures 📅 1 à 2 sessions par an ✍ 56 heures à distance, 14 h en présentiel
- € Tarif sur devis - *financement pris en charge selon votre situation sociale et CPF (Compte Personnel de Formation)*
- 👤 tout public disposant d'un accès Internet y compris en situation handicap - *accès sans pré-requis*

COMPÉTENCES VISÉES

Acquérir ou consolider vos connaissances sur les différentes étapes de la fabrication du cidre :

- Choisir les fruits
- Réaliser le pressage
- Suivre la maturation du cidre : fermentation
- Réaliser les contrôles et analyses de la fermentation

CONTENUS ET MODALITÉS

- **APPRÉHENDER** la filière cidricole
- **DÉCOUVRIR** les étapes de la fabrication du cidre
- **CONNAITRE LA RÉGLEMENTATION** en vigueur et notamment sur les différentes appellations
- **APPRÉCIER** la qualité d'un cidre : analyse, observation, dégustation

RÉSULTATS ATTENDUS

- **Modalités d'évaluation** : entretien d'évaluation
- **Une compétence d'un diplôme de niveau 4** : le BP REA - *Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole*
- **Attestation de formation** dans le cadre d'un parcours non diplômant
- ★ • % de réussite : en cours
- % de satisfaction : en cours

