

# Identifier les constituants physicochimiques du miel

(formation continue)



## Objectifs :

- ⇒ Appréhender les propriétés fonctionnelles du miel en vue de sa transformation et de son conditionnement.
- ⇒ Comprendre et maîtriser la cristallisation du miel.
- ⇒ Reconnaître les saveurs et les arômes caractéristiques de certains miels.



## Contenu :

- ◇ Composition du miel (définition du miel, origine, différents facteurs de production mellifère, formation du miel, ...).
- ◇ Composition chimique du miel (les éléments majeures et mineurs).
- ◇ Propriétés physiques du miel (densité, viscosité, ...).
- ◇ Fiche d'analyse du miel.
- ◇ Cristallisation des miels.
- ◇ Aspects réglementaires.
- ◇ Paramètres à prendre en compte pour ne pas détériorer le produit.
- ◇ Différentes évolutions.
- ◇ Grands principes de l'évaluation sensorielle au travers d'ateliers appliqués miel.

## Public :

- ◇ Tout public.
- ◇ Pas de prérequis.
- ◇ Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

## Durée & Lieu

**14 heures soit 2 jours - CFPPA de Saint-Flour .**

## Méthode pédagogique

Apports théoriques - Travaux pratiques - Bulletins d'analyse physicochimique - Echantillons de miel.

## Valorisation des acquis

Evaluation tout au long de la formation par questionnement et observation durant les travaux pratiques, évaluation formative ou auto-évaluation en fin de stage. Attestation de fin de formation.

## Coût et conditions de prise en charge :

Pour 2 jours soit 14 Heures:

- 20€/Heure, pour un financement personnel.
- 26€/Heure, pour un financement VIVEA ou France Travail.
- 26€/Heure, pour un financement CPF.

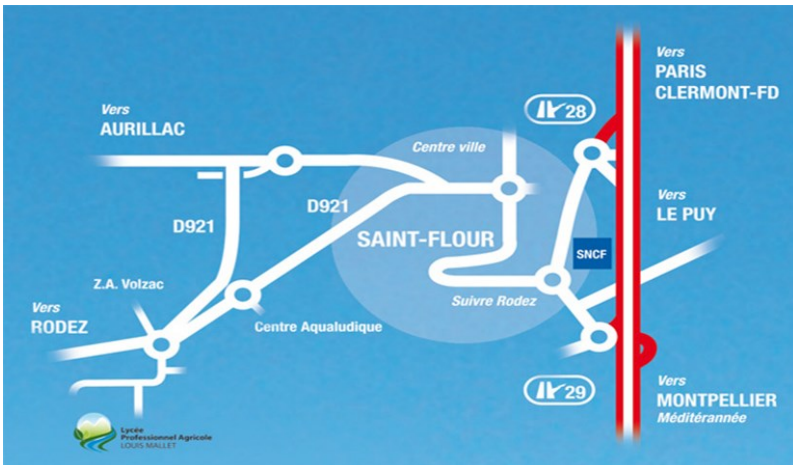
- ◇ Inscription : compléter et renvoyer le formulaire d'inscription au plus tard 15 jours avant le début de la formation.

## Informations pratiques :

- ◇ Horaires de formation : 9H00/12H30 — 13H30/17H00.
- ◇ Restauration possible sur le site pendant les périodes scolaires (Prix du repas : 5.30€) ou dans des espaces dédiés.
- ◇ Transport : gare SNCF de Saint-Flour, navette de bus urbains entre la gare et l'établissement.
- ◇ Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles.



Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap et aux personnes à mobilité réduite (PMR), aménagement d'épreuve et plans d'accompagnement personnalisés possibles.



### Contact :

Secrétariat : 8H00/12H00—13H00/17H30

[cfppa.st-flour@educagri.fr](mailto:cfppa.st-flour@educagri.fr) - Tél: 04 71 60 35 62