

# Fabriquer mes vinaigres (de vin, de miel, de fruits aromatisés)



## Public visé

Tout public

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour fabriquer ses vinaigres aromatisés.

## Description / Contenu

➤ Fabrication de vinaigres (de vin, d'hydromel, de cidre ...):

Introduction sur les principes et caractéristiques de la fermentation acétique.

Étude des obligations réglementaires sur la vente de vinaigres

Description et étude de la méthode traditionnelle de fabrication de vinaigres.

Étude des paramètres de maîtrise de la fermentation acétique.

Étude et réalisation des autocontrôles de fabrication.

➤ Fabrication de vinaigres aromatisés

Explication des principes de conservation par l'acidité et lien avec l'aromatisation de vinaigres.

Étude des procédés d'aromatisation par des aromates, plantes, épices, fruits ...

Description et réalisation des autocontrôles nécessaires.

Visite d'une vinaigrerie et dégustation.

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.

Dégustations.

Visite d'une vinaigrerie

## Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire



## Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarif

**INTER** : 310€ HT / stagiaire