



N° Siret : 189 740 111 00019  
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant  
le public à mobilité réduite

« *Intervenant* :



Jean Christophe MICHELET  
Champion du monde des confituriers  
2019-2020-2021-2022 et 2023

« *Avec La  
Chambre de Métiers,  
je me forme, j'avance* »

### Plus-value de formation

Formation dans le cadre des  
laboratoires la Cité du goût et des  
saveurs par un Maître Confiturier  
de la Maison MICHELET

### Validation

Certificat de réalisation

### CONTACTS INSCRIPTION :

Centre de formation Sainte-Clotilde  
[claudette.arhimann@cma-reunion.fr](mailto:claudette.arhimann@cma-reunion.fr)  
Tél. : 0262 28 18 30

ZAC Patates à Durand  
Avenue Stanislas Gimart,  
97490 Sainte-Clotilde

<https://www.artisanat974.re/>

# MASTERCLASS CONFECTION DE CONFITURES

Sainte-Clotilde

## DATE - DUREE

- Dates : 13/05/2024 au 15/05/2024 ou du 15/05/2024 au 17/05/2024 2 sessions
- Durée : 18 heures
- Tarif : 1080 €
- Jours et horaires : 2.5 jours par semaine. 08h-12h et 13h-16h
- *Accompagnement aux démarches de financement* :  
Chef d'entreprise A. : FAFCEA ; Salarié, Contrat de Professionnalisation : Opérateur de compétences Demandeur d'emploi : Pôle Emploi...

## MODALITES D'ACCES

- Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -10 date de démarrage de la formation.

## OBJECTIFS

- Se former aux techniques de confection de confitures selon les procédés ancestraux

## PUBLICS - PRE REQUIS

- Chef d'entreprise, salarié et demandeur d'emploi

## CONTENUS DE LA FORMATION

- **Apprendre à faire des confitures qui se rapprochent le plus possible du fruit, au naturel**
- Comment on peut réduire en sucre, respecter des règles essentielles sur les capsules, les pots. Apprendre à faire des confitures complètement traditionnelles, telles que faisaient nos grands-mères
- **Une confiture 100% végétale et naturelle** les fruits se font "star" en toute sensualité. Cette base 100% végétale et naturelle libère le goût du fruit et ses sucres naturels.
- **La confiture qui allie tradition et modernité.** Bien connaître le fruit que l'on va utiliser. Savoir le choisir est important mais il faut aussi le connaître dans toute son essence pour révéler ses saveurs et en faire un produit d'exception. Relever la saveur d'un produit sans artifice, sans sucre ajouté, en toute naturalité

## METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Méthodes actives et participatives privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte du niveau des stagiaires
- Apports théoriques et pratiques. Rappel des notions d'hygiène tout au long de la formation
- Formation en présentiel

## MODALITES D'EVALUATION

- Mise en place du buffet

### *Intervenant*

Champion du monde des confituriers de la maison MICHELET