



# Module

## Transformation des produits de la ruche

**Objectif :** Savoir transformer les produits de la ruche en respectant les bonnes pratiques d'hygiène

### Contenus

- Réglementation et bonnes pratiques d'hygiène
- Transformation confiserie + pratique
- Transformation pâtisserie + pratique
- Transformation cosmétique + pratique
- Transformation alcoolique + pratique

### Pré-requis

Certificat médical de non contre-indication à la pratique de l'apiculture et à l'injection d'adrénaline en cas de réaction allergique

### Financement

Financement personnel

### Dates

Nous contacter

### Durée

35h en présentiel

### Gestes professionnels

Pratique en laboratoire

### Stages

Pas de stage obligatoire

### Méthodes et outils

Méthode présentielle  
Apport théorique et pratique en laboratoire

### Evaluations

Pas d'évaluation. Une attestation de formation vous sera donnée à l'issue du suivi du module

### Contact



#### CFPPA AgriCampus Laval

341 route de Saint Nazaire – CS 81319 – 53013 LAVAL CEDEX  
e-mail : [cfppa.laval@educagri.fr](mailto:cfppa.laval@educagri.fr) **02 43 68 24 97**  
[www.agricampus-laval.fr](http://www.agricampus-laval.fr)