

Transformation alimentaire des fruits et légumes

Module 1 : Réalisation des transformations



Public

Salariés, chefs d'entreprises, demandeurs d'emploi et particuliers

Objectifs du module pratique

S'initier à la transformation alimentaire des fruits et légumes à la ferme dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Ce module est un pré-requis au module 2 «Création d'un atelier à la ferme »

Déroulé, contenu, méthodes pédagogiques

Réglementation et procédés de transformation :

- x Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP
- x La préparation des fruits et légumes
- x La stabilisation
- x Les conserves de légumes
- x Les confitures, coulis, compotes et purées

Apport de connaissances et TP de mise en application

Validé par : Attestation de capacités professionnelles

Durée et lieu, dates ou période

Durée totale : 5 jours au CFPPA de la Motte Servolex et laboratoires alentours en 2023

S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	Jt	A

Intervenants

Agriculteurs et professionnels et transformateurs, formateurs de l'ENILV

Coût et financement

Tarif 700€ - Financements possibles (CPF...). Prise en charge variable selon le financement. Nous contacter pour tout renseignement.

Contacts et inscription

Responsable formation : Johanne LHOMME johanne.lhomme@educagri.fr

Informations administratives et financières : Céline RADIGALES celine.radigales@educagri.fr
 Sophie Hauser sophie.hauser@educagri.fr

CFPPA Savoie Bugéy | Tel : 04 79 25 42 02 | www.reinach.fr
 Domaine Reinach – 1031 Avenue C. Albert – 73290 La Motte-Servole