



Durée

2 jour(s) / 0h

FORMATION

Maitriser les bases de la transformation des fruits



Pré-requis

Aucun



Contenu

Le cadre réglementaire

- Les enjeux de la sécurité sanitaire et les responsabilités
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Les points clés pour concevoir son local de transformation
- Les règles d'étiquetage

Les différents process de transformation et les conditions de réussite

- Les caractéristiques des fruits
- Bases de microbiologie
- Les principales opérations de préparation, de transformation et de stabilisation des fruits

Travaux pratiques en halle agro-alimentaire

- Réalisation de 3 produits (confiture...). Le choix pourra se faire selon l'attente des participants
- Présentation des outils de contrôle et suivi des fabrications



Méthodes pédagogiques

Apports en salle et mise en pratique dans la halle agro-alimentaire (fabrication).



Modalités d'évaluation

Tour de table des acquis en début de formation, mise en situation et validation des acquis en fin de journée.

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

