



Durée

2 jour(s) / 0h

FORMATION

Transformation des fruits : perfectionnement



Pré-requis

Aucun



Contenu

- Rappels rapides sur les bases, réglementation (l'accent sera mis sur les points identifiés en amont comme étant à revoir ou à approfondir)
- Seront notamment abordés les procédés suivants (modulable selon la demande des participants) :
 - Étude des technologies de transformation et de conservation :
 - Technologie des produits gélifiés (confiture / gelées / pâtes de fruits)
 - Technologie des jus, nectars et sirops (méthode d'extraction, pasteurisation et embouteillage)
 - Conserves de fruits (compotes / fruits au sirop)
 - Congélation / surgélation
- Pour chacune des techniques de conservation seront étudiés les étapes de fabrication, les paramètres à maîtriser, les autocontrôles à réaliser, les atouts et contraintes.
- Analyse des défauts de fabrication et difficultés techniques rencontrées par les participants, pistes de réponse pour apporter des mesures correctives. (Les stagiaires sont invités à apporter des échantillons de produits afin d'étudier plus précisément les défauts).
- Travaux pratiques en atelier de transformation : à définir selon l'attente des stagiaires



Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et d'échanges, illustrés par des exemples concrets.
- Démonstration d'autocontrôles
- Travaux pratiques



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

