



Durée

1 jour(s) / 0h

FORMATION

Réussir le séchage de ses fruits, légumes et plantes (PAM)



Pré-requis

Aucun



Contenu

- Réglementation en vigueur.
- Étude du procédé de séchage des fruits, légumes, plantes.
 - Les atouts et contraintes du séchage
 - Les différents prétraitements et leur combinaison en fonction du produit fini souhaité
 - Principe du séchage des fruits et légumes
 - Les paramètres à maîtriser pour conduire une opération de séchage des produits végétaux
 - Les paramètres à maîtriser pour conserver et commercialiser les produits secs (étude des emballages)
- Etude des principaux défauts et actions corrective
- Exemple de contrôles des fabrications
- Etude du matériel de séchage et de transformation (exemples de matériels en autoconstruction, adaptation de matériels existants, fournisseurs de matériels spécifiques)



Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'échanges, illustrés par des exemples concrets.



Modalités d'évaluation

Tour de table des acquis en début de formation, exercices de dégustation critique et validation des acquis en fin de journée.

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

