



## 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

