



Durée

1 jour(s) / 0h

FORMATION

Réussir la transformation des légumes lactofermentés



Pré-requis

Aucun



Contenu

- Définition de la fermentation lactique
- Les risques microbiologiques associés
- Les étapes clés avec étude des ingrédients et matériels
- Principaux défauts et actions correctives
- Les paramètres à maîtriser pour conduire une opération de lactofermentation
- Les paramètres à maîtriser pour conserver et commercialiser les produits lactofermentés
- La réglementation associée
- Les bonnes pratiques BPF, la démarche HACCP, les autocontrôles,- durée de vie des produits - étiquetage, réglementation



Méthodes pédagogiques

- Apports méthodologiques et théoriques.
- Travaux de groupes, dégustation commentée, plan d'action individuel



Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis avec des questions à choix multiples en début de formation. Tour de table avec retours sur les attentes en fin de formation pour s'assurer des acquis de la formation

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

