



Public concerné

producteurs fermiers et porteurs de projet des pays de loire



Durée

2 jour(s) / 14h



Lieux / dates

Du 25/11/2024 au 26/11/2024 > Rochefort-sur-Loire

Responsables de stage :

Nelly CHARGE

Contacts :

Geraldine DANNENHOFFER

FORMATION

Maitriser les bases de la transformation des fruits et légumes



Objectifs

- Acquérir les bases de microbiologie pour bien comprendre
- Définir la réglementation en lien avec l'activité de transformation des fruits et légumes
- Définir les procédés de transformation à base de fruits et légumes
- Savoir appliquer les procédés de transformation et fabriquer les produits selon les attentes des stagiaires (autocontrôles - caractéristiques produit...) théorie et mise en pratique
- Définir l'étiquetage produit



Prérequis

- Aucun



Contenu

- Les bases de microbiologie
- Le contexte réglementaire
- Les technologies de transformation et conservation des fruits & légumes
- Détermination du choix de traitement de stabilisation
- Les caractéristiques produit
- La méthode de validation d'un barème
- Caractéristiques des fruits et légumes : la cellule végétale, teneur en eau, Aw, pH, composition
- Les différentes catégories de microbes
- Flore utile, flore d'altération et pathogène
- Contamination, multiplication et survie
- Étude des technologies de transformation et conservation des fruits & légumes
- Détermination du choix de traitement de stabilisation
- Caractéristiques produit
- Étude de la méthode de validation d'un barème
- Étiquetage
- Travaux pratiques en atelier de transformation : fabrication de différents produits selon les attentes des stagiaires
- Réalisation des autocontrôles - manipulation des appareils de mesures - interprétation des résultats
- Application des règles d'hygiène et de stabilisation des produits



Méthodes pédagogiques

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

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode





Modalités d'évaluation

- Tour de table des acquis en début de formation, mise en situation et évaluation des acquis en fin de formation