

TRANSFORMATION DES FRUITS

5 sessions en 2020

27 - 31 janvier

9 - 13 mars

11 - 15 mai

21 - 25 septembre

16 - 20 novembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences techniques et réglementaires en transformation fermière des fruits afin de démarrer ou renforcer une activité économique.

CONTENU DE LA FORMATION

➤ Étude des divers procédés de conservation des fruits transformés :

*technologie des produits gélifiés (confiture / pâtes de fruit)

*technologie des jus, nectars et sirops (méthodes d'extraction, pasteurisation et embouteillage)

*conserves de fruits (compotes / fruits au sirop)

*congélation / surgélation

➤ Travaux pratiques en atelier de transformation : confitures ou gelées, coulis, jus, nectars, sirops, sorbets, compotes, pâtes de fruits.

➤ Étude de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, composition des produits, d'hygiène et de conception d'atelier.

➤ Étude du matériel nécessaire à la transformation : exemples de matériels, coût, mise à disposition de catalogues fournisseurs.

➤ Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA spécialisés en transformation des produits végétaux

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **32 heures**

Horaires : **lundi : 13h30 - 17h30**

mardi à vendredi : 08h30 – 17h

Prévoir une blouse et des bottes.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

➤ Statut agricole, exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA, la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.

➤ Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.

➤ Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

NOUVEAU

Pour aller plus loin ou revenir sur les acquis de la formation, ce module peut être complété par 2 heures de formation mixte digitale à distance 1 à 2 semaines après la formation en présentiel à Florac.

Plus d'information pendant la formation

 **CFPPA de Lozère – site de Florac**
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tel : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr

