

# TRANSFORMATION DES FRUITS

## sessions 2023

Du 23 au 27 janvier                      du 13 au 17 février  
du 20 au 24 mars                         du 17 au 21 avril  
du 18 au 22 septembre                 du 16 au 20 octobre  
du 13 au 17 novembre

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

#### • CONTENU DE LA FORMATION

##### Apport théorique : 14 h

➤ Étude des divers procédés de conservation des fruits transformés :

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

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

\*conserves de fruits (compotes / fruits au sirop)

\*congélation / surgélation

➤ Étude de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, de 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.

##### Travaux pratiques en atelier de transformation (21 h):

Fabrication de confiture, gelée, coulis, jus, nectar, sirop, compote.

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

### A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis. Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

### MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux.

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

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **35 heures**

Horaires : **lundi à vendredi : 08h30 – 17h**

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

### COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

22 €/heure, soit 154 € par jour et par personne.

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

➤ Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.

➤ Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

### CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes

