

LÉGUMES LACTOFERMENTÉS

2 sessions en 2020

le 29 Avril

le 13 Novembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Appréhender les spécificités techniques et réglementaires des végétaux lactofermentés.

Étudier et mettre en pratique les techniques de base de la lactofermentation des végétaux.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique :

- Définitions et cadre réglementaire
- Étude des matières premières et du process de fabrication :
 - *les prétraitements des légumes
 - *les paramètres à maîtriser
 - *les autocontrôles à effectuer
 - *analyse des principaux défauts rencontrés

Mise en situation professionnelle :

- Travaux pratiques en atelier de transformation : lancement d'une lactofermentation, emballage et conditionnement du produit fini.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA, spécialisés en transformation des produits végétaux

Alternance d'apports théoriques et pratiques.

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

Durée : **7 heures**
Horaires : **8h30 - 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.

 **cfppa**
de la
LOZÈRE

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

