

TRANSFORMATION DES LÉGUMES

3 sessions en 2020

du 24 au 26 février

du 20 au 22 avril

du 14 au 16 septembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

CONTENU DE LA FORMATION

- Étude des pré-traitements des légumes en vue de la transformation (tri, parage, blanchiment, etc).
- Étude de différents procédés de conservation des légumes transformés :
 - * la surgélation
 - * la pasteurisation et la stérilisation : les conserves de légumes appertisées
 - * spécificités des conserves à l'huile et au vinaigre
 - * les légumes crus et cuits prêts à l'emploi.
- Travaux pratiques en atelier de transformation : fabrication de conserves appertisées de légumes : soupes, produits type ratatouille, tartinables, légumes au vinaigre et dérivés, coulis.
- Étude de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, d'hygiène et de conception d'atelier.
- Étude du matériel nécessaire à la transformation : exemples de matériels, coût, mise à disposition de catalogue de fournisseurs.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA, spécialisés en transformation de produits végétaux.

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

Alternances d'apport théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **8h30 à 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.

Ce stage peut être complété par les modules :

"Conduite d'un autoclave" : 2 jours en suivant chaque session

"Séchage des fruits et légumes" : 2 jours en suivant chaque session

 **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



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée