

TRANSFORMATION DES LÉGUMES

sessions 2021

du 8 au 10 février
du 12 au 14 avril
du 13 au 15 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.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation 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.

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 les sessions de février et septembre



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

