

SÉCHAGE DES FRUITS ET LÉGUMES

3 sessions en 2020

les 27 et 28 février
les 23 et 24 avril
les 17 et 18 septembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences techniques et réglementaires sur le séchage des fruits et légumes, afin de démarrer ou renforcer une activité économique.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique :

➤ Description des étapes mises en œuvre pour le séchage des végétaux :

- Préparation / Découpe
- Disposition sur les claies
- Conduite du séchage
- Conditionnement / Stockage

➤ Étude des paramètres importants à maîtriser pour conduire le séchage

➤ Description de différents équipements de séchage.

➤ Étude de la réglementation en vigueur.

Mise en situation professionnelle :

➤ Travaux pratiques en atelier de transformation sur fruits et légumes divers: préparation , mise en séchoir professionnel , emballage.

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

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA, spécialisés en transformation des végétaux
Atelier agroalimentaire équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **14 heures**
Horaires : **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.