

TRANSFORMATION DES LÉGUMES

sessions 2022

du 24 au 26 janvier
du 14 au 16 mars

du 16 au 18 mai
du 26 au 28 septembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences techniques et réglementaires en transformation fermière et artisanale 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.

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 : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

MODALITES D'EVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnaire, 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

17 €/heure, soit 119 € 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 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.

Ce stage peut être complété par les modules :

"Conduite d'un autoclave" : 2 jours en suivant les sessions de janvier, mars et septembre

"Séchage des fruits et légumes" : 2 jours en suivant les sessions de mars et septembre

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

