

TRANSFORMATION DES LÉGUMES

Du 11 au 13 février 2019
ou du 13 au 15 mai 2019
ou du 16 au 18 septembre 2019

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 des divers 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 : 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.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA.
Atelier agroalimentaire équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.
Alternances d'apport théoriques et pratiques.
NB. Les journées de formation ont lieu de 8 H 30 à 17 H 00
Prévoir une blouse et des bottes.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

- 15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.
(Tarif selon convention pour les stagiaires d'autres CFPPA).
- 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 VIVEA (délégation Sud). Nous contacter.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou au CFPPA (financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional).
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CPF). Nous contacter.

Ce stage peut être complété par les modules :

- "Conduite d'un autoclave" du 14 au 15 février 2019 ou du 16 au 17 mai 2019 ou du 19 au 20 septembre 2019
- "Séchage des fruits et légumes" du 14 au 15 février 2019 ou du 16 au 17 mai 2019 ou du 19 au 20 septembre 2019
- "Transformation des champignons" du 08 au 10 octobre 2019



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 9001:2015
BUREAU VERITAS
Certification

