

Transformation des fruits, légumes et champignons : de la théorie à la pratique !

Durée 2 jours

DATES **16 et 23**
Janvier 2025

Lieux Sommières
et Fontvieille (13)

Intervenants

Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac
Mathilde Reinaga-Hertz,
Les Jardins de Cidamos

Inscrivez-vous page 4

Contact : Camille VILLAJOS -
07 67 79 65 94 -
villajos@civamgard.fr

Pré-requis :

avoir suivi la veille,
la formation E1,
ou une formation à l'hygiène
dans les deux années
précédentes

Objectifs

- Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation.
- Appréhender les équipements et investissements financiers nécessaires.
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits.
- Avoir expérimenté la réalisation d'une recette, de A à Z.



Programme

- Technologies de transformation et de conservation : produits gélifiés, boissons, conserves et semi-conserves.
- Éléments de réglementation : locaux, étiquetage, autocontrôles, traçabilité...
- Aspects matériels et financiers d'un atelier de transformation : coût, rentabilité, fournisseurs...
- Journée de mise en pratique : réalisation d'une recette en atelier de transformation (Fontvieille -13).