

# Transformation des fruits, légumes et plantes: bases de la conserverie

## Objectifs de la formation

Apprendre à transformer, à conserver et à commercialiser en respectant la réglementation ses produits végétaux

## Déroulé

Étude de la réglementation en vigueur pour les produits transformés: définition réglementaire des produits et bonnes pratiques d'hygiène et réglementation sur les locaux de transformation

Étude des technologies de transformation et de conservation. Seront notamment abordés les points suivants les pré traitements (tri, parage, congélation-surgélation, etc) la pasteurisation et la stérilisation : notion de traitement thermique les spécificités des conserves à l'huile, au vinaigre et au sucre.

Les process seront étudiés sur les aspects techniques et réglementaires (avec les auto-contrôles à mettre à œuvre), sur la base d'exemples concrets.

Étude du matériel adapté : étude des coûts, des capacités, des fournisseurs.

## Infos complémentaires

**Organisée par** ADEAR Lot

**Durée de la formation** 2 jour(s)

### Tarifs

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA

### Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo  
adearlot@wanadoo.fr  
ADEAR Lot  
Place de la Halle

46320  
ASSIER  
Tel. 05 65 34 08 37  
N° d'organisme de formation : 73 46  
00282 46  
Repas partagé, covoiturage conseillé

## Dates, lieux et intervenants

<b>24 avr 2018</b> 09:30 - 17:30 (7hrs)	46	CFPPA de Florac
<b>25 avr 2018</b> 09:30 - 17:30 (7hrs)	46	CFPPA de Florac

## Financier(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prenom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à l'ADEAR du Lot par mail ou courrier.

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))