

FABRICATION DE JUS, NECTAR, COULIS ET SAUCE (F3)

PUBLIC :	Tout porteur de projet de transformation
DUREE :	7 H (1 journée) en centre en présentiel
LIEU DE FORMATION :	CFPPA de Meurthe-et-Moselle Domaine de Pixérécourt 54220 MALZEVILLE – La Halle de Technologie de l'EPL 54
CONTACT :	CFPPA de Meurthe et Moselle 03.83.18.12.12

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découvrir et choisir les différentes techniques et matériels en vue de la transformation de fruits et légumes en jus, nectar, coulis, sauce
- Être capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus

DATE DE FORMATION

Plusieurs sessions durant l'année

PREREQUIS

Obligatoire : Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux (R1+R2)

Fortement recommandé : Connaissances des végétaux pour mieux les transformer et/ou les conserver (R3)

CONDITIONS D'INSCRIPTION

4 à 12 stagiaires

Le centre se réserve le droit d'annuler la formation si le nombre de stagiaires inscrits n'est passuffisant

PROGRAMME DE LA FORMATION

Théorie

- La réglementation pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des productions : Plan de Maîtrise Sanitaire
- La démarche HACCP :
 - Identifier les dangers (microbiologiques, chimiques, physiques) et analyser les risques associés aux dangers
 - Définir les mesures préventives
 - Identifier des points critiques pour prévenir ou éliminer un danger ou le ramener à un niveau acceptable
 - Définir des procédures de contrôle et d'actions correctives, de surveillance
- La traçabilité et la gestion des produits non conformes
- La gestion documentaire associée au PMS

Pratique

- Choix des matières premières et des recettes
- Définition, choix et optimisation des procédés de fabrication

- Application des traitements thermiques correspondants aux produits et durée de vie souhaités
- Choix des conditionnements et du traitement thermique
- Définition des rendements et calcul des coûts de revient
- Analyses en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle
- Enregistrement des documents de suivi
- Analyse des pratiques de fabrication
- Application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant la fabrication

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Apport de bases à l'aide de schémas simples
- Présentation d'outils pratiques
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par le formateur
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement de fabrication de produits élaborés par le stagiaire dans la Halle de technologie
- Retour sur expérience

ADAPTATION DE LA FORMATION

Prise en compte des pré acquis pour adapter le parcours de formation et prise en compte du handicap par notre référent

MODALITES DE VALIDATION

Mise en situation professionnelle de fabrication et présentation de la fiche de suivi de ladite fabrication et du produit obtenu

DEBOUCHES

Cette formation permet de fabriquer jus, nectar, coulis et sauce en autonomie, et diversifier sa gamme, réduire les pertes, valoriser ses fruits et de répondre aux attentes actuelles des consommateurs (circuits courts...)

POURSUITE DE FORMATION Sans objet

ACCESSIBILITE A LA FORMATION

Notre référent Handicap est à votre disposition au 03.83.18.12.08

EVALUATION DE L'ACTION Référent Qualité

COÛT DE LA FORMATION 400 € par participant

FINANCEMENT OPCO de branche (VIVEA, OCAPIAT...) ou fonds personnels
