

FABRICATION DE PRODUITS APPERTISES A BASE DE FRUITS (FRUIT AU SIROP, COMPOTES, PUREES DE FRUITS) (F2)

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

- Comprendre les étapes de fabrication et l'utilisation de l'autoclave en vue de la commercialisation des produits
- Maîtriser la fermeture des récipients
- 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 passifisant

PROGRAMME DE LA FORMATION

Théorie

- Le produit et le conditionnement :
 - Caractéristique du produit
 - Choix du conditionnement et du traitement thermique en fonction du produit
 - Conditionnement en verre et/ou en boîtes
 - Techniques et contrôles des fermetures
- Les traitements thermiques de stabilisation par la chaleur
 - Objectif : destruction totale ou partielle de la flore microbienne
 - Principe de traitement thermique, notion de couple (T,t)
 - Détermination de la valeur stérilisatrice (VS), de la valeur pasteurisatrice (VP) et/ou de la valeur cuisatrice (VC) et méthode pour valider un barème
 - Les autocontrôles : traçabilité et enregistrement
 - Les tests de vieillissement
- Le fonctionnement de l'autoclave
 - Conduite de l'autoclave en phase eau : étude des 3 étapes du cycle
 - Les transferts de chaleur
 - Notion de point critique
 - Les différentes catégories de produits : travailler avec les barèmes définis

Pratique

- Choix des matières premières et des recettes
- Définition, choix et optimisation des procédés de fabrication
- Choix des conditionnements, du traitement thermique
- Définition des rendements et calcul des coûts de revient
- Analyse en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle
- Enregistrement des documents de suivi
- Analyse des pratiques de fabrication et appréhension du guide de bonnes pratiques de fabrication de produits appertisés
- Application de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant 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

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 confiture, marmelade et gelée 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 510 € par participant

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