

FABRICATION DE PRODUITS LACTOFERMENTES ET CONSERVATION AU VINAIGRE (F4)

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

- Connaître et maîtriser la méthode de conservation, les techniques et matériels en vue de la transformation de fruits et légumes lactofermentés ou au vinaigre
- 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

- Principe de la lactofermentation et de la conservation acide
- Applications pratiques pour différents produits :
 - Choix des matières premières et des recettes
 - Définition et application des procédés de fabrication
 - Choix des conditionnements
 - Définition des rendements et calcul des coûts de revient
 - Analyses en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle
 - Contenu de la fiche de suivi : document d'enregistrement et de traçabilité de la fabrication
 - Analyse des pratiques de fabrication
 - Condition de conservation
- Réflexion sur la mise en pratique chez les producteurs
- 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

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

370 € par participant

FINANCEMENT

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