

## FABRICATION DE SORBET ET SURGELATION DE VEGETAUX (F5)

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

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les étapes de production et l'utilisation du matériel en vue de la fabrication de sorbets de fruits et de légumes surgelés
- 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 conservation par froid
- Applications pratiques pour différents produits à base de végétaux (sorbets et surgélation en cellule de refroidissement) :
  - Choix des matières premières et des recettes
  - Définition, application et optimisation 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
- 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
  - Retour sur expérience
  - 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 du sorbet, du surgeler des végétaux, de diversifier sa gamme, réduire les pertes, valoriser ses fruits et/ou végétaux 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**

256 € par participant

---

## **FINANCEMENT**

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

---

