



FORMATION CONTINUE FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : P1

FABRICATION DE CONFITURE, MARMELADE ET GELÉE

MODALITES DE FORMATION

Durée :

7 heures (1 journée)

Public visé :

Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières

Présentiel / à distance :

Formation présentielle

Nombre de participants :

4 à 12 personnes

Validation de la formation :

Attestation de formation

Évaluation de la formation :

Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage

Intervenant :

Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle

PREREQUIS

Obligatoire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux (T1)

Fortement recommandé

Connaissances des végétaux pour mieux les transformer et/ou les conserver (T3)

OBJECTIFS

- Connaître et adapter les différentes techniques et matériels en vue de la transformation de fruits en confitures, marmelades et gelées
- Être capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus

CONTENU DE LA FORMATION

- Principe de conservation par le sucre et concentration
- Applications pratiques pour différents produits :
 - ◊ 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
 - ◊ Enregistrement des documents de suivi
 - ◊ Analyse des pratiques de fabrication
- Réflexion sur la mise en pratique chez les producteurs
- Application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant la fabrication

METHODE PEDAGOGIQUE

- 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 l'animateur
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet de fabrication avec les produits élaborés par le stagiaire dans la Halle de Technologie.