



# FORMATION CONTINUE FICHE DESCRIPTIVE ACTION

**Référence : P8**

## FABRICATION DE CONSERVES A BASE DE FRUITS ET LEGUMES

### MODALITES DE FORMATION

Durée :

7 heures

Public visé :

Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières

Présentiel / à distance :

Formation pratique en présentiel

Nombre de participants :

4 à 8 personnes par session

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

- Comprendre les étapes de production, le principe et les paramètres du traitement thermique
- Maîtriser la fermeture des récipients
- Être capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Pratique

- Choix des matières premières et des recettes
- Réalisation des produits
- Définition, choix et optimisation des procédés de fabrication
- Choix des conditionnements, 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 et appréhension du guide de bonnes pratiques de fabrication de produits appertisés
- Application du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant la fabrication
- Étiquetage et traçabilité d

### 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.