

FABRICATION DE CONFITURES



DATE DE FORMATION :

Plusieurs sessions durant l'année

DURÉE : 7 heures

(1 journée)

PUBLIC :

Tout public particulièrement les porteurs de projet de transformation

LIEU DE FORMATION :

CFPPA de Meurthe-et-Moselle
Domaine de Pixérécourt
54220 MALZEVILLE
03.83.18.12.12

CONTACT :

Cfppa.nancy-pixerecourt@educagri.fr

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Fabriquer une confiture.



FABRICATION DE CONFITURES

PRÉREQUIS

- **RECOMMANDE** : Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- 4 à 12 participants.
- Le CFPPA se réserve le droit d'annuler la formation si le nombre de participants inscrits n'est pas suffisant.

ACCESSIBILITÉ À LA FORMATION

- Notre référent Handicap à votre disposition au 03.83.18.12.08.

ADAPTATION DE LA FORMATION

- Individualisation des participants et prise en compte du handicap par notre référent.

COÛT DE LA FORMATION

- 400 € par participant.

FINANCEMENT

- OPCO de branche (VIVEA, OCAPIAT...), Fonds personnels.

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Présentation du principe de concentration sous vide partiel.
- Application pratique :
 - Matières premières et proposition de formulation.
 - Préparation des matériels et équipements.
 - Fabrication.
 - Analyses en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle.
 - Conditionnement.
 - La fiche de suivi : document de traçabilité et d'enregistrement de la fabrication.
 - Nettoyage, désinfection et remise en état de l'environnement de travail.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Mise en situation concrète à partir d'une fabrication.
- Apports d'information, échanges au cours de la fabrication.

MODALITÉS DE VALIDATION

- Mise en situation professionnelle au cours de la fabrication.

DÉBOUCHÉS

- Cette formation permet de fabriquer une confiture en vue d'une activité de transformation.

ÉVALUATION DE L'ACTION

- Évaluation en fin de formation permettant de mesurer la satisfaction des participants.