

# FABRICATION DE PRODUITS APPERTISÉS À BASE DE FRUITS (FRUITS AU SIROP)



## DATE DE FORMATION :

Plusieurs sessions durant l'année

## DURÉE : 5 heures

(1/2 journée - après-midi)

## 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

- **Réaliser** des conserves de fruits au sirop appertisées.



# FABRICATION DE FRUITS AU SIROP

## 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

- 290 € par participant.

## FINANCEMENT

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

## PROGRAMME DE LA FORMATION

- Théorie.
  - Présentation du principe de stabilisation par traitement thermique (autoclave).
- Application pratique :
  - Proposition de formulation.
  - Préparation.
  - Conditionnement.
  - Traitement thermique.
  - Suivi du traitement thermique.
  - Fiche de suivi de 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

- Formation permettant de réaliser des conserves de fruits au sirop appertisées en vue d'une activité de transformation.

## ÉVALUATION DE L'ACTION

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