

CONSERVATION DE VÉGÉTAUX AU VINAIGRE



DATE DE FORMATION :

Plusieurs sessions durant l'année

DURÉE : 3 heures

(1/2 demi-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

- **Stabiliser** par le vinaigre des végétaux conditionnés en bocaux.



CONSERVATION DE VÉGÉTAUX AU VINAIGRE

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

- 170 € par participants.

FINANCEMENT

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

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Théorie.
 - Présentation du principe de conservation des végétaux par le vinaigre.
- Application pratique :
 - Proposition de formulation.
 - Préparation.
 - Conditionnement.
 - 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 stabiliser par le vinaigre des végétaux conditionnés en bocaux.

ÉVALUATION DE L'ACTION

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