Valorisation et transformation des fruits et légumes : de la théorie à la pratique

Objectifs
■ Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation. ■ Appréhender les équipements et investissements financiers nécessaires. ■ Mettre en oeuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits. ■ Avoir expérimenté la réalisation d'une recette, de A à Z.

Pré-requis
Aucun

Contenu
• Technologies de transformation et de conservation : produits gélifiés, boissons, conserves et semi-conserves.
• Éléments de réglementation : locaux, étiquetage, autocontrôles, traçabilité…
• Aspects matériels et financiers d'un atelier de transformation (coût, rentabilité, fournisseurs…)
• Journée de mise en pratique : réalisation d'une recette en atelier de transformation (Fontvieille -13).

Modalité d'enseignement
présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 17/01/2022

Tarifs
Non agricole 140€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Stéphanie Hosford
hosford@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
216 Chemin de campagne
30250
SOMMIERES
Tel. 04.66.77.10.83
N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Taux de satisfaction : %

Apporter votre pique-nique

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

19 janv 2022 09:00 - 17:00 (7hrs)	30250 Sommières	Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac Mathilde Reinaga-Hertz, Les Jardins de Cidamos
20 janv 2022 09:00 - 17:00 (7hrs)	30250 Sommières	Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac Mathilde Reinaga-Hertz, Les Jardins de Cidamos

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Tél _

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)