

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 30250 Sommières
09:00 - 17:00 (7hrs)

20 janv 2022 30250 Sommières
09:00 - 17:00 (7hrs)

Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac
Mathilde Reinaga-Hertz,
Les Jardins de Cidamos

Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac
Mathilde Reinaga-Hertz,
Les Jardins de Cidamos

Financier(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](#))