

Transformer les fruits et légumes

Élaborez des produits naturels et de qualité à valeur ajoutée à partir de fruits et légumes pour diversifier ses revenus.

Catégorie(s) :

Végétaux

Transformation alimentaire & Bien-être



Objectifs

Connaître les techniques de découpe, de conservation et de transformation

Acquérir les compétences en matière de sécurité alimentaire, de gestion des ressources et de développement des produits

Contenu

Préparation de fruits et de légumes crus prêts à l'emploi

Élaboration de recettes

Production de conserves de fruits ou de légumes

Mise en œuvre de la marche en avant dans l'espace et le temps

Respects des normes d'hygiène

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel :

70 h (2 sessions avec alternance entre théorie et pratique : 42 h de pratique au CFPPA ou chez un producteur + 28 h de cours en salle au CFPPA)

Compléments d'informations

2 sessions par an

Regroupement pratique chez les professionnels

Validation par un entretien d'explication sur une situation vécue

Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Informations pratiques

Durée : 70 heures

Tarif : 1400 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Île-de-France

Lieu : Brie-Comte-Robert (77)

Cette fiche de formation est une offre du collectif *Devenir Paysanne Paysan* qui est une marque déposée.
www.devenir-paysan.fr

