

# Transformer ses fruits et légumes à la ferme [F73112]

Apprenez à transformer et à conserver fruits et légumes pour créer vos propres recettes, ajouter de la valeur ajoutée, diversifier votre gamme et valoriser vos invendus tout en respectant les règles sanitaires

## Catégorie(s) :

Transformation alimentaire & Bien-être  
Végétaux



## Objectifs

Découvrir par les différents procédés de transformation, la production de produits préparés à base de fruits et légumes (compotes, soupes, confitures, gelées, tartinades...)

## Contenu

Préparation des fruits et légumes  
Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP (communication et traçabilité des produits)  
Recettes et procédés de transformation  
Méthodes de conserve et de stabilisation  
Apports de connaissances et travaux pratiques en atelier fermier

## Modalités pédagogiques

Formation en présentiel :  
35 h (dont 7 h de pratique professionnelle en atelier fermier)

## Compléments d'informations

La pratique professionnelle se déroule chez des partenaires professionnels  
Travaux Pratiques organisés en entreprise, à l'échelle fermière, qui vise à développer un savoir-faire spécifique créateur de valeur ajoutée sur l'entreprise.

## Informations pratiques

Durée : 35 heures

Tarif : 875 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Auvergne-Rhône-Alpes

Lieu : La Motte-Servolex (73)

Cette fiche de formation est une offre du collectif  
*Devenir Paysanne Paysan* qui est une marque déposée.  
[www.devenir-paysan.fr](http://www.devenir-paysan.fr)

