

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

