Sécher ses fruits et légumes

OBJECTIFS

- Maîtriser les étapes de séchage des fruits et légumes ;
- Être capable de faire des choix de conditionnement pour la conservation des végétaux séchés ;
- Connaître la réglementation en vigueur.

ENJEUX

Acquérir les compétences techniques et réglementaires sur le séchage des fruits et légumes, afin de démarrer ou renforcer une activité économique.

CONTENU

- Description des étapes mises en œuvre pour le séchage des végétaux : Préparation / Découpe, Disposition sur les claies, Conduite du séchage, Conditionnement / Stockage ;
- Étude des paramètres importants à maîtriser pour conduire le séchage ;
- Description de différents équipements de séchage ;
- Étude de la réglementation en vigueur.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

73 46 00282 46

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualiopi,datadock

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADEAR du Lot

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 17/11/2022

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Aurore Péguin
formation-adearlot@orange.fr
ADEAR du Lot
Place de la Halle
46320 ASSIER

Tel. 07 86 81 56 50

NOTE : Repas partagé, covoiturage conseillé

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
17/11/2022	46 Lot	Yoann ROBERT, CFPPA de Florac

FINANCEURS

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