Premiers pas vers la création d’une conserverie de légumes

Maîtriser les enjeux réglementaires et sanitaires pour la création d’une conserverie.

PUBLIC CIBLE

Agriculteurs·trices qui souhaitent diversifier leurs productions et mieux les valoriser.

OBJECTIFS

Maîtriser les enjeux réglementaires et sanitaires pour la création d’une conserverie.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Matin :
- Présenter les projets de chacun des stagiaires.
- Maîtriser les enjeux réglementaires et sanitaires pour la création d’une conserverie.
- Commencer à dimensionner son projet.
- Acquérir des outils pour chiff rer son projet.

Après-midi :
- Découvrir l’atelier et sa conception.
- Comprendre et apprendre les techniques de préparation (recettes) et de transformation (pasteurisation, stérilisation appertisation) dans le respect des règles sanitaires et de sécurité.
- Être capable de concevoir son atelier, défi nir et adapter ses choix de production et de commercialisation en fonction de son projet.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques
Exposé (apports chronologiques, techniques) des intervenant(e)s
Apports théoriques et transfert d'expérience.
Questions/Réponses, échanges sur la base du vécu des stagiaires et de leurs expériences
Travail de questionnements de l'intervenant à l'attention des stagiaires et reformulation éventuelle

MOYENS MATÉRIELS

Paper Board
Vidéo projecteur
Support papier

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Questionnaire de satisfaction en fin de session permettant d'évaluer les points tels que la facilité d'accès à l'offre, la facilité d'inscription à la formation, les qualités pédagogiques du formateur, les moyens pédagogiques employés, la qualité de l'apport théorique.
Tour de table et bilan oral avec synthèse écrite réalisée par l'animatrice.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR CVL 24410107341

RÉFÉRENCES QUALITÉ

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADEAR28

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 28/09/2021

TARIFS

Adhérent	**215 €**
Non adhérent	**215 €**
Non agricole	**215 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Alexandra Céalis
contact@adear28.org
ADEAR 28

SATISFACTION : 90%
NOTE : Apportez repas et couverts pour le midi

qualicert,qualiopi

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
08/11/2021	la Chapelle Montligeon 28630 Eure-et-Loir	Jade Fructus

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

FINANCEURS