

Transformation de légumes

OBJECTIFS

Connaître la réglementation, les techniques et le matériel nécessaire pour mettre en place un atelier de transformation de légumes permettant de créer de la valeur ajoutée sur sa production.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Au programme :

- Étude des technologies de transformation et de conservation des légumes : caractéristiques des légumes, analyse des risques microbiologiques sur ce type de produits transformés, traitements de conservation à appliquer.
- Les étapes générales du process de transformation : pré-traitements, congélation et surgélation, conserves de légumes appertisées (pasteurisation ou stérilisation)
- Étude du matériel de transformation (exemple, coûts, capacités, coordonnées de quelques fournisseurs)
- Étude de la réglementation en vigueur : définition réglementaire des produits, règles d'étiquetage, auto-contrôles et traçabilités à mettre en œuvre
- Réglementation sur les locaux de transformation

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et méthodologiques avec des temps d'échanges avec les participants.

Les process seront étudiés sur les aspects techniques et réglementaires sur la base d'exemples concrets. Pour chacune des techniques, seront étudiées les étapes de fabrication, les paramètres à maîtriser, les auto-contrôles à réaliser, les atouts et contraintes.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADEAR Tarn

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 07/12/2022

MODALITÉS D'ACCÈS

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

ADEART

adeart.tarn@free.fr

ADEART

Maison des associations

Place du 1er Mai

81 100 Castres

Tel. 05-63-51-03-70

MENTIONS

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
08/12/2022	Centre Paroissial, 2 avenue Flandres Dunkerque 81120 Tarn	Guillaume André, ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits fermiers au CFPPA de Lozère

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

FINANCEURS



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