

Fabrication artisanale de jus de fruit



www.isetapro.fr

APPRENDRE & ENTREPRENDRE

Objectifs de la formation

Développer ses connaissances techniques et réglementaires afin de mener à bien son projet de création ou d'amélioration d'un atelier de transformation jus de fruit.

Type de public

Producteurs, techniciens, salariés d'ateliers, porteurs de projet et toutes personnes intéressées par la transformation des fruits en jus pasteurisé.

Pré-requis

Avoir une connaissance élémentaire de la technologie et de la biochimie permettra de mieux valoriser la formation.

Programme

Connaissance du contexte

- Notions de base du jus de fruit artisanal
- Les opérations unitaires à réaliser : réception - triage et lavage - broyage pressage - filtration

Technologie appliquée - Mise en pratique

- Description du matériel de base de l'atelier
- Mise en pratique sur un atelier ambulant

Qualité des fruits / diagramme de fabrication

- Observation des analyses et contrôles de fabrication de l'atelier (mise en pratique en laboratoire)
- Zoom sur la pasteurisation
- Étude des raisonnements et des diagrammes de fabrication

Durée
35 heures (5 jours)

Tarif
Nous consulter

ISETA PRO est certifié H+, E-Afaq et enregistré au Datadock



Réglementation et suite des opérations unitaires

- Législation de la transformation et de la commercialisation des jus de fruit
- Définition de la législation applicable aux ateliers jus de fruit
- Assimilation de la composition et valeur nutritionnelle des jus de fruit
- Appréciation des tests physico-chimiques réguliers et de leur interprétation
- Identification des différents diagrammes possibles de fabrication
- Les opérations unitaires à réaliser (suite) : centrifugation - clarification - pasteurisation mise en cuve - conditionnement

Organisation de l'atelier - redressement de fabrication

- Répertorier l'équipement de base d'un atelier de jus
- Installation et organisation de l'atelier
- Réflexion sur les calculs du coût de production
- Les redressements de fabrication

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques, partage d'expérience et mise en situation pratique en salle, en atelier de transformation (y compris ambulant), en laboratoire
- Formation adaptée aux particularités et aux projets des stagiaires

Nos formateurs experts

Nos responsables pédagogiques et formateurs sont des experts reconnus dans leurs métiers.

Dispositif de suivi et d'évaluation

- Questionnaire d'évaluation avant formation pour connaître l'expérience et le parcours de l'apprenant
- Évaluation pratique faite en entrée de stage sur atelier ambulant
- Évaluation au terme de la formation, sous forme écrite
- Évaluation de la satisfaction de chaque stagiaire réalisée en fin de formation
- Attestation de formation

Qui sommes-nous ?

ISETA Pro est le centre de formation pour adultes de la structure ISETA. En 60 ans d'existence, notre groupe a su s'imposer comme une référence départementale, régionale et nationale capable de créer de la valeur et de la réussite pour chacun.

Nous proposons des formations courtes et des formations longues diplômantes et/ou certifiantes conçues spécifiquement pour la formation continue.

Pour nous contacter

Conseillers formations
04 50 88 10 06
contact@isetapro.fr

ISETA PRO

3203 route d'Albertville
74320 SEVRIER
www.isetapro.fr