

Transformation des fruits à pépins - pratique en atelier -



Objectifs de la formation

Pratiquer, en situation réelle, dans un atelier, les gestes et protocoles techniques de transformation des fruits (jus, compote et confiture)

1. Connaître les bases, le contexte et la filière de transformation des fruits
2. S'initier aux gestes et protocoles de la fabrication d'un jus de fruit pasteurisé
3. S'initier aux gestes et protocoles de la transformation de fruit en compote
4. S'initier aux gestes et protocoles de la production de confiture
6. Comprendre l'organisation d'un atelier
7. Maîtriser le processus de nettoyage

Type de public

Tout public

Pré-requis

Aucun

Programme

1^{ère} journée : Connaissance du contexte – Initiation à la transformation des fruits

- Présentation des bases de la transformation des fruits
- Connaissance de base de l'équipement d'un atelier – visite atelier
- Découverte des différentes transformations possible en fonction du fruit, du lot, de la saison

2^{ème} journée : Initiation à la transformation d'un JUS de FRUIT pasteurisé

- Découverte des étapes clés de la fabrication du jus
- Identifier, le matériel, les analyses, les gestes spécifiques à la production d'un jus spécial
- Mise en pratique en atelier

APPRENDRE & ENTREPRENDRE

Durée

35 heures (5 jours)

Tarif

Nous consulter



Qualiopi
processus certifié

3^{ème} journée : Initiation à la transformation de fruit en COMPOTE

- Découverte des différents processus de fabrication d'une compote
- Connaissance du tri, broyage, pressage, filtrage et conditionnement
- Mise en pratique en atelier (extraction, réalisation, analyse, mise en pot, nettoyage)

4^{ème} journée : Initiation à la transformation de fruit en CONFITURE

- Découverte du processus de fabrication d'une confiture
- Mise en pratique en atelier (Parage, raffinage, cuisson, mise en pot, nettoyage)

5^{ème} journée : Organisation de l'atelier de transformation

- Comprendre l'organisation d'un atelier
- Maîtriser le processus de nettoyage et identifier le rôle clé qu'il joue dans la qualité de la production

Modalités pédagogiques

- En salle équipée par vidéoprojecteur et paper board.
- Remise de documentation
- En atelier, avec mise en pratique sur différents produits et matériels

Nos formateurs experts

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

Dispositif de suivi et d'évaluation

- Envoi d'un questionnaire technique au moment de l'inscription.
- Une première évaluation orale est faite en entrée de stage.
- Une deuxième évaluation est réalisée au terme de la formation sous forme de bilan.
- Evaluations des acquis en cours et en fin de formation
- Evaluation 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
iseta.fr/iseta-pro