



## Transformation des fruits et légumes

NEW



Nous contacter

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Maîtriser les techniques de transformation et de conservation des fruits et légumes
- ✓ Connaître la réglementation en matière d'hygiène, de traçabilité et d'étiquetage des produits transformés
- ✓ Organiser un atelier de transformation en optimisant les flux, le conditionnement et le stockage
- ✓ Réaliser des préparations variées (coulis, conserves, plats cuisinés, condiments)

### Programme :

#### Les fondamentaux et le cadre réglementaire

- Introduction à la transformation des fruits et légumes : histoire, saisonnalité, règles d'hygiène, ...
- Les différentes méthodes de conservation, le matériel pour débiter et les constituants
- Cadre réglementaire, traçabilité, règles d'étiquetage, déclaration nutritionnelle, ...

#### Techniques spécifiques, organisation de la production et développement commercial

- Techniques spécifiques aux légumes : découpe, cuisson, réduction, acidification, ...
- Techniques spécifiques aux fruits : rôle du sucre, test de gélification, équilibre acide/sucre, ...
- Méthodologie de création et modification de recettes
- Organisation de l'atelier de transformation : agencement, flux de production, ...
- Planification de la production : gestion des approvisionnements, calendrier de fabrication, ...
- Conditionnement et stockage : choix des contenants, conditions de conservation, ...
- Calcul des coûts de production et rendements, optimisation

#### Transformation des légumes (atelier pratique)

- Réalisations de préparations diverses :
  - Coulis, confits, compotées, pickles, chutney, ...
  - Mise en bocaux, stérilisation, lactofermentation, étiquetage, ...
- Dégustations et analyses

#### Transformation des fruits (atelier pratique)

- Réalisation de préparations diverses :
  - Pâte de fruits, coulis, sirops, vinaigres de fruits aromatisés
  - Mise en bouteilles, découpe et enrobage des pâtes de fruits, étiquetage, ...



Durée 21 h, 3 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 890 €



Certifiant Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU