



Fondamentaux de la transformation végétale : organiser et sécuriser l'atelier



15 au 19 février 2027

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Organiser un atelier de transformation de fruits et légumes en respectant les principes de fonctionnalité et de marche en avant
- ✓ Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité sanitaire et de traçabilité
- ✓ Préparer les matières premières et élaborer une recette adaptée à un projet de transformation

Programme :

Comprendre et organiser une activité de transformation végétale

- Diversité des produits transformés :
 - Confitures, conserves, lactofermentation, produits frais prêts à l'emploi, ...
- Analyse des étapes de transformation des fruits et légumes
- Marche en avant dans l'espace et dans le temps
- Organisation des flux matières, personnels, déchets et produits finis

Qualité, hygiène et sécurité en transformation alimentaire

- Analyse des risques sur une fabrication de soupe, confiture ou conserve de légumes
- Construction d'un diagramme de fabrication
- Nettoyage-désinfection des locaux et matériels
- Gestion de l'eau, des déchets et des sous-produits

Réception, contrôle et préparation des matières premières

- Critères de qualité à réception
- Traçabilité et enregistrement
- Lavage, tri, épluchage, parage, découpe

Elaborer une recette et préparer sa fabrication

- Élaboration de fiches recettes
- Calcul des quantités et rendements
- Choix du procédé de transformation
- Anticipation du conditionnement et du stockage



Durée 28 h, 4 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 1360 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU