

Les + de la formation :

- une formation en partenariat avec les professionnels
- une formation technique et spécialisée, basée sur la pratique (réalisée sur des exploitations partenaires)
- Pour les personnes en situation de handicap, contacter le centre de formation pour échanger sur les aménagements à envisager lors de votre formation

Un centre garantissant:

- le suivi administratif, pédagogique, individuel de chaque stagiaire
- Une possibilité d'hébergement et de restauration sur site (20 € la nuitée (sans les draps) et 6 € le repas du midi et du soir— 3€ le petit déjeuner) Contacter Pamela TAULEIGNE pour réserver par mail : pamela.tauleigne@educagri.fr

Voir les conditions générales de vente et le règlement intérieur sur notre site : <https://epl.aubenas.educagri.fr>



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
*Liberté
Égalité*

Perfectionnez-vous :

Formation « Transformation des fruits »

Cette formation peut donner lieu à la certification du bloc C3 du CS Conduite de productions en arboriculture fruitière

Récoltez. Transformez. Savourez.
La formation complète pour valoriser



CFPPA Olivier de Serres

1062, chemin du Pradel
07170 MIRABEL
Tél : 04.75.36.71.80



Renseignements & inscriptions :

**CFPPA Olivier de Serres-
1062, chemin du Pradel**

07170 MIRABEL

Tél : 04 75 36 71 80

cfppa.aubenas@educagri.fr

<http://epl.aubenas.educagri.fr>



Objectifs	Valorisation des fruits du verger Réaliser les travaux de transformation des fruits (confitures, Jus, Sirop, Cuir)
Public et pré-requis	Salariés polyvalents d'exploitation agricole et viticole Salariés d'entreprise du paysage Autre public Aucun prérequis demandé
Statuts pendant la formation	Stagiaires de la formation professionnelle
Durée	5 jours en présentiel
Dates	Du 15 Novembre au 19 Novembre 2027
Indicateurs	Taux de satisfaction et taux de réussite : nouvelle formation
Evaluation	Evaluation pratique, suivie d'un entretien d'explicitation



Programme de Formation

Acquérir la technicité intervenant dans la transformation des fruits

Connaître et évaluer les ingrédients nécessaires à l'élaboration d'un produit végétal transformé

Comprendre les étapes de cuisson, le protocole et les barèmes de stérilisation (**Pratique**)

Identifier les accidents et les risques sanitaires liés au produit et au mode de conservation.

Déterminer les quantités à mettre en œuvre, réaliser des formulations, contrôler les produits finis (**Pratique**)

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, place importante réservée à la mise en pratique

Bloc : évaluation de la réalisation d'un process de transformation (pratique et entretien d'explicitation) par le formateur Sylvestre Aubert

Une attestation de formation vous sera délivrée à la fin de la formation

Coût

Dossier Boost Compétences à réaliser par l'entreprise - 18 € de l'heure



La formation est éligible au Compte Personnel de Formation (Parcours en Arboriculture) : 17 € de l'heure, soit 595 € les 5 jours

Autre public (dont France Travail) : 17 € de l'heure soit 595 € les 5 jours.

