

# Transformer la production végétale (UCARE)

Assurer la conduite d'un atelier de transformation de produits végétaux

Durée : 70 h en présentiel au CFPPA

Prochaine session : du 2 au 13 mars 2020

## CONTENU DE LA FORMATION

### Organiser l'atelier de transformation

- ✓ Connaître les paramètres intervenant dans la conservation des fruits.
- ✓ Identifier les accidents et les risques sanitaires liés au produit et au mode de conservation.
- ✓ Connaître la réglementation concernant la transformation des produits végétaux.
- ✓ Connaître et évaluer les ingrédients nécessaires à l'élaboration d'un produit végétal transformé (déterminer les quantités à mettre en œuvre, réaliser des formulations, contrôler les produits finis).
- ✓ Choisir et chiffrer les aménagements et le matériel de l'atelier.
- ✓ Calculer les coûts liés à la transformation et l'intérêt de la valorisation par la transformation.

### Réaliser les opérations liées à la transformation

- ✓ Apprécier la valeur des constituants des fruits
- ✓ Initiation à l'analyse sensorielle
- ✓ **Une part essentielle de la formation : réalisation de différents produits au sein de notre laboratoire** (confitures, gelées, jus de fruits, sirop, chutney, soupes...)
- ✓ Visites d'ateliers individuels et collectifs

Référent formation : [fabienne.boivin@educagri.fr](mailto:fabienne.boivin@educagri.fr)



## INFORMATIONS PRATIQUES

- ✓ Le contenu de la formation est **adapté selon les attentes des stagiaires, qui sont exprimées en amont de la formation**. L'action de formation est organisée sous forme de cours en salle et de travaux pratiques.
- ✓ Personnes concernées : personnes avec projet d'installation en agriculture, exploitants agricoles, demandeur d'emploi, particuliers, ou personnes désireuses d'assurer la conduite technique d'un atelier de transformation de produit végétal.
- ✓ **Coût** : 1190 € pour les stagiaires VIVEA / 1050 € pour les stagiaires Pôle Emploi seul / 916,30 € pour les stagiaires d'autres OPCA et en autofinancement

Possibilité de prise en charge des frais de formation, et rémunération selon le statut de la personne (Région Auvergne-Rhône Alpes, VIVEA, FAFSEA...)

- ✓ Une possibilité d'hébergement (14 € la nuitée) et de restauration sur site (4 € le repas du midi et du soir - 1,50 € le petit-déjeuner) – Pour la réservation : contacter Pamela TAULEIGNE : 04.75.36.76.56 ou [pamela.tauleigne@educagri.fr](mailto:pamela.tauleigne@educagri.fr)
- ✓ Voir les conditions générales de vente et le règlement intérieur sur notre site internet : <https://epl.aubenas.educagri.fr/>



L'Europe s'engage en Auvergne-Rhône-Alpes avec le Fonds Social Européen.

