

Objectifs : Apporter les règles de la transformation des produits aquatiques d'eau douce
Connaitre les règles de conservation des produits transformés
Connaitre les principaux équipements d'un laboratoire de transformation

Programme :

Accueil des participants :

Recueil des attentes, tour de table et présentation du programme

Contenu :

La qualité et fraîcheur chez les poissons
Le technique d'abattage du poisson
Les principales techniques de transformation
La conservation des produits transformés
Les rendements de transformation chez les poissons
Les matériels et équipements du laboratoire
L'hygiène dans les ateliers agro-alimentaires
Quelques recettes de produits transformés à base de poisson

Modalités pédagogiques :

Cours en ligne sur plateforme de formation + une semaine de stage en entreprise de transformation.

Evaluation :

Exercices tout au long de la formation

Public :

Toutes personnes souhaitant acquérir des connaissances en transformation des produits aquacoles



- Bilan de la formation : Bilan de la formation, fiche de satisfaction et attestation de formation

Cette formation est animée par :

QUENTIN Benoit -Formateur en centre professionnel pour Adultes spécialisé en aquaculture et animalerie - Titulaire d'un Licence Professionnelle en aquariologie et aquaculture continentale

Pour plus de précisions, contactez le secrétariat du CFPPA :
cfppa.valdoie@educagri.fr

Informations pratiques :

Horaires de formation : 8h30-12h et 13h30-17h
Parking visiteurs sur le parking du gymnase
Monceau
Restauration collective possible
(sauf pendant les congés scolaires)

Tarifs (net de taxes) :

13.00 € de l'heure stagiaire
Coût de la formation : 468 €

