

Objectifs : Permettre au stagiaire de valider le bloc 6 du BP REA en transformation de produits maraichers
Le bloc 6 de compétences validé est certifié 5 ans, vous disposez de ce délai pour valider l'ensemble des autres blocs du diplôme.

Programme :

Accueil des participants :

Recueil des attentes, tour de table et présentation du programme

Contenu :

- Règles d'hygiène,
- Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- La qualité et fraîcheur des produits
- Les principales techniques de transformation
- La conservation des produits transformés
- Les rendements de transformation
- Les matériels et équipements du laboratoire
- L'hygiène dans les ateliers agro-alimentaires
- Quelques recettes de produits transformés
- Création d'un atelier de transformation

Modalités pédagogiques :

En présence ou connexion synchrone (2 j) : Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale Formation théorique en salle, travaux pratiques, entretien oral suite à pratique explicitée Stage en entreprise de transformation possible de 2 semaines

Evaluation :

Passage épreuve certificative du Bloc de compétences : oral suite à pratique explicitée

Public :

Tout public, professionnels souhaitant diversifier son activité en proposant des produits transformés. Stagiaire en parcours BP REA souhaitant obtenir une UCARE.

- **Bilan de la formation** : Enquete de satisfaction et attestation de formation Attestation de validation de l'UC (éditée par la DRAAF de notre Région lors du jury régional qui suit le passage d'épreuve)

Cette formation est animée par :

DAMMAN Julien

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) :

15.00 € de l'heure stagiaire
1.00 € pour un groupe de 0 personnes
minimum
Coût de la formation : 840 €

