



Transformer la production de fruits ou de légumes

Capacité 6 du BP REA - Code RNCP 38093



Objectifs

Permettre aux stagiaires de connaître les techniques et règles d'hygiène de la transformation des produits issus du maraichage



Programme

- Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire
- Les matériels et équipements du laboratoire
- L'hygiène dans les ateliers agro-alimentaires - La qualité et fraîcheur
- Les principales techniques de transformation
- La conservation des produits transformés : Deshydratation et lactofermentation
- Approche de quelques produits transformés : produits de la ruche, sorbet, confiture

Evaluation et mode de validation des acquis

- Evaluation formatives au fur et à mesure
 - Evaluation certificative de la capacité organisée par un entretien oral avec le formateur suite à une expérience pratique professionnelle
- Diplômant
 Certifiant
 Non-certifiant

En fin de formation vous recevrez :

- Une attestation de formation mentionnant les compétences acquises.
- Un certificat de réalisation
- Une attestation de validation d'UC



Public concerné

- Toute personne intéressée par la thématique
- **Effectif** : Minimum : **Aucun** - Maximum : **Aucun**



Pré-requis

- Avoir 18 ans minimum pour s'inscrire à l'examen
- Se rendre disponibilité sur les journées ou demi-journée affichées à l'emploi du temps

Durée et rythme

56 heures

Période : Toute l'année

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> En semaine | <input type="checkbox"/> Week-end |
| <input checked="" type="checkbox"/> En journée | <input type="checkbox"/> En soirée |
| <input checked="" type="checkbox"/> Temps plein | <input type="checkbox"/> Temps partiel |

Formateur

DAMMAN Julien, responsable du BP REA maraiche orientation biologique

Modalités pédagogiques & méthodes

- | | |
|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> En présentiel | <input type="checkbox"/> A distance |
| <input checked="" type="checkbox"/> En salle | <input type="checkbox"/> Synchrone |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sur chantier | <input type="checkbox"/> Asynchrone |

Formation en cuisine pédagogique (matériel et matières premières fournies)

Visite d'entreprises

Formation théorique

Epreuves blanche en cours de formation

Entretien oral de validation de la capacité

Les formateurs privilégient les échanges avec les participants et l'individualisation

Possibilité de faire un stage de 70 h

Rémunération et financement

Rémunération : Non prévue

Financements :

- **Compte Personnel de Formation** (CPF) : OUI
- **Autre sources de financements possibles en fonction de votre statut.** Contactez-nous.

Tarifs

15€ de l'heure soit 840,00€ HT la formation

Le CFPPA n'est pas soumis à TVA.

Indicateurs de résultats

Pas de session en 2023/2024

Transformation des produits aquatiques

Capacité 6 du BP REA



CFPPA
CENTRE DE FORMATION
POUR ADULTES

Modalités et délai d'accès

Inscription toute l'année sans délai .

Etapes d'inscription à cette formation :

Compléter le formulaire de contact sur notre site internet (www.cfppavaldoie.fr : Rubrique « Contact »)

Une personne vous contactera afin de prendre connaissance de votre projet et vous orienter sur la formation le plus adaptée à vos besoins.



Accueil des personnes en situation de handicap

Vous souhaitez savoir si votre handicap est compatible avec cette formation ou si des aménagements sont possibles ?

Prenez RDV avec la référente handicap du CFPPA qui répondra à vos interrogations.

Référente handicap : PERRIN Nadia - 03.84.58.49.62 - nadia.perrin@educagri.fr



Contact référente administrative

BOUDELH Laura - 03.84.58.49.62
cfppa.valdoie@educagri.fr



COFINANCÉ
PAR L'UNION
EUROPÉENNE

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

Informations pratiques :

Horaires de formation : 8h30-12h et 13h30-17h

Parking visiteurs sur le parking du gymnase Monceau

Pas de restauration collective

Pas d'hébergement possible

MAJ 11/10/2024



CFPPA – CENTRE DE FORMATION POUR ADULTES
95 Rue de Turenne - 90300 VALDOIE
Tél : 03 84 58 49 62
cfppa.valdoie@educagri.fr
www.cfppavaldoie.fr