Formation continue -Formation de perfectionnement du CFPPA de Valdoie -Centre constitutif EPLEFPA de Valdoie

# 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



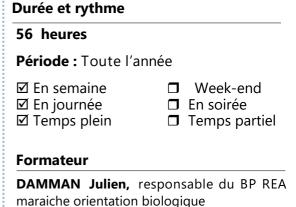
#### Public concerné

- 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
- Maitrise de la langue Française



#### Modalités pédagogiques & méthodes

☑ En présentiel	A distance
☑ En salle	Synchrone
☑ Sur chantier	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**

15.50€ de l'heure soit 868,00€ HT la formation Le CFPPA n'est pas soumis à TVA.

#### Indicateurs de résultats 2024/2025

Pas de session réalisée

Valdoie - Centre constitutif EPLEFPA de Valdoie

# Transformation des produits aquatiques

Capacité 6 du BP REA





#### 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.



#### Certificateur

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE

Inscrit le 18/03/2017 au JO/BO









# Accueil des personnes en situation de handicap

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

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







REGION 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 18/08/2025



**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