FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM

TEC 001

ATELIER TECHNIQUE – TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

OBJECTIFS VISÉS :

- Connaître les principales règles d'hygiène en transformation alimentaire
- Connaître les exigences réglementaires relatives aux produits à base de fruits et légumes
- Connaître les divers procédés de transformation des fruits et légumes
- Concevoir des produits à base de fruits ou de légumes

PROGRAMME

PREMIÈRE PARTIE

GÉNÉRALITÉS

- Les bonnes pratiques d'hygiène de transformation
- Les règles d'étiquetage

DEUXIÈME PARTIE

TECHNOLOGIE DE FABRICATION DES PRODUITS À BASE DE FRUITS ET LÉGUMES

Produits étudiés :

- **Les jus de fruits**
- **Les confitures de fruits**
- **Les conserves de fruits et légumes**
- **Les fruits séchés**
- **Les fruits & légumes IVème gamme**

Points traités pour chaque technologie :

- Quel est le contexte réglementaire de la fabrication du produit étudié ?
- En quoi consiste le procédé de fabrication ?
- Comment se fait la mise en œuvre pratique ?
- Quels sont les incidents de fabrication et les façons d'y remédier ?
- Quels contrôles mettre en place ?

TROISIÈME PARTIE

ATELIER EN HALLE TECHNOLOGIQUE

- **Fabrication des différents produits au niveau de la halle technologique du PARM.**

Pour toute demande d'aménagement de cette formation, notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil.

616 € TTC
par stagiaire

Durée 3 jours
(21 heures)

PRÉ-REQUIS
Aucun

NOTE SATISFACTION EN 2021 : 9,0/10

PUBLIC VISÉ
Chef d'entreprise et responsable de fabrication TPE/PME, agriculteur et agro- transformateur, porteur projet.

Conception et réalisation connivence 0596 638 637

FORMATEUR RÉFÉRENT

Alicia LECÉFEL
Ingénieur Conseil
Agroalimentaire PARM

CONTACT ADMINISTRATIF

Ketty ALOPH
Assistante administrative
formation@parm.mq
0596 42 12 78

LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM
& Halle technologique PARM

Les + PARM

Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'essais dans la halle de technologie du PARM + dégustation des produits fabriqués.
- Ateliers : jus de fruits, confiture, conserve, fruits séchés
- Travail en groupe

Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION

Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique
Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)
CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique