

Fabriquer des conserves

 Formation qualifiante en présentiel (temps plein)

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux sanitaires liés à la transformation fermière et maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène
- Déterminer ses barèmes de traitement thermique
- Faire ses choix d'équipements adaptés
- Dimensionner son projet

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1 :

- Réglementation, principe de fabrication, rôle des différentes étapes, autocontrôles
- Choix du barème du traitement thermique et du matériel de stérilisation ou pasteurisation
- Choix du conditionnement

JOUR 2 :

- Mise en application : fabrication de conserves (bocaux en verre et barquette en sous vide) en atelier pilote

 **LIEU :** Locaux du CFPPA et atelier de transformation (prévoir des chaussures fermées)

 **DURÉE :** 14 heures

 **EFFECTIF**

- Minimum : 6
- Maximum : 10

 **PROCHAINE SESSION :**
Les 27 et 28 mars 2025

 **PUBLICS CONCERNÉS :**

- Exploitants agricoles
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers
- Stagiaires de la formation professionnelle

 **Taux de satisfaction**
(2022-2023)

 **Taux de réussite**
(2022-2023)



CONDITIONS D'ADMISSION

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement et d'un entretien individuel.

Prérequis : Aucun.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation.

MOYENS TECHNIQUES

Atelier agro-alimentaire Valiaa.

COÛT ET FINANCEMENT

Autofinancement, VIVEA, Pôle Emploi...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques en classe, échanges de pratiques, mise en application en atelier de transformation alimentaire.

Intervenants : formateurs CFPPA.

POURSUITE ET DÉBOUCHÉS

- Activité agricole
- Installation ou salariat sur une exploitation agricole
- Entrepreneurat

RYTHME DE LA FORMATION

14h en centre

De 8h30-12h00 / 13h30-17h00



→ Les 27 et 28 mars 2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en cours de formation sur la pratique explicitée.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de suivi de la formation attestant les compétences acquises.



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter pour tout besoin spécifique.

