

# Transformer les fruits et légumes

Élaborez des produits naturels et de qualité à valeur ajoutée à partir de fruits et légumes pour diversifier ses revenus.

## Catégorie(s) :

Végétaux

Transformation alimentaire & Bien-être



### Objectifs

Connaître les techniques de découpe, de conservation et de transformation

Acquérir les compétences en matière de sécurité alimentaire, de gestion des ressources et de développement des produits

### Contenu

Préparation de fruits et de légumes crus prêts à l'emploi  
Élaboration de recettes

Production de conserves de fruits ou de légumes

Mise en œuvre de la marche en avant dans l'espace et le temps

Respects des normes d'hygiène

### Modalités pédagogiques

Formation en présentiel :

70 h (2 sessions avec alternance entre théorie et pratique : 42 h de pratique au CFPPA ou chez un producteur + 28 h de cours en salle au CFPPA)

### Compléments d'informations

2 sessions par an

Regroupement pratique chez les professionnels

Validation par un entretien d'explication sur une situation vécue

Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

### Informations pratiques

Durée : 70 heures

Tarif : 1400 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Île-de-France

Lieu : Brie-Comte-Robert (77)

Cette fiche de formation est une offre du collectif  
*Devenir Paysanne Paysan* qui est une marque déposée.  
[www.devenir-paysan.fr](http://www.devenir-paysan.fr)

