

Transformer les fruits et légumes péï

Confectionnez des préparations locales à partir de fruits et légumes péï, en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

Catégorie(s) : Végétaux et Transformation alimentaire & Bien-être



Objectifs

- Découvrir les gestes, matériels et techniques utilisés pour transformer divers fruits et légumes péï
- Adopter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire lors des étapes de préparation, transformation et conservation

Contenu

- Découverte des fruits et légumes péï et de leurs usages en transformation
- Utilisation de matériels et techniques de transformation alimentaire
- Réalisation de préparations locales : confitures, achards, gâteaux, etc.
- Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et conservation des produits
- Découverte des règles de base de l'étiquetage alimentaire

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel
70 h (dont 42 h de travaux pratiques et 14 h de visites et de pratiques chez des producteurs locaux)

Compléments d'informations

- Formation accessible aux débutants, idéale pour découvrir des savoir-faire locaux ou développer un projet de transformation agroalimentaire
 - Animée par un formateur expérimenté en transformation et hygiène alimentaires
 - Se déroule dans la halle agroalimentaire de l'établissement, équipée de matériels professionnels
 - La formation se déroule en octobre et novembre
- La validation de cette formation certifie l'acquisition d'un bloc de compétences du BP Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA)

Informations pratiques

Durée : 70 heures

Tarif : 1575 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Île de la Réunion

Lieu : Saint-Joseph (974)

Cette fiche de formation est une offre du collectif
Devenir Paysanne Paysan qui est une marque déposée.
www.devenir-paysan.fr

