

Fiche descriptive formation

Transformation et conservation des fruits et légumes

Prestataire

DiversiFerm – Pôle technologies de conservation alimentaires

Prérequis

Des bonnes notions des règles sanitaires (BPH, HACCP...) sont un prérequis important pour la participation à ce cours.

Contenu de la formation

- La partie théorique présente les divers procédés de conservation : les procédés physiques (pasteurisation, stérilisation, déshydratation, congélation, conservation à l'huile, conservation sous-vide et avec atmosphère modifiée, fumage, ...) et les procédés biochimiques (lacto-fermentation, acidification, conservation à l'alcool et au sucre, saumurage, salage).
- La partie pratique se base sur les besoins des participants, avec pour objectif de mettre à l'épreuve leurs recettes et procédés en vue d'une production professionnelle. La matière première est amenée par les participants.

Durée

3 jours, possibilité d'adapter en fonction des besoins

Public cible

Agriculteurs/producteurs/artisans de l'agroalimentaire

Acquis en fin de formation

- Compréhension des règles de base de la microbiologie alimentaire sur lesquelles se fondent chaque technique de conservation
- Compréhension des bonnes pratiques de fabrication
- Capacité de réflexion sur le développement de nouveaux produits
- Liens et ressources utiles pour continuer à se former et trouver des réponses à ses questions

Support de formation

Présentation power-point
Ressources et liens utiles

Intéressés ?

Pour toute information sur le coût de la formation et son organisation, merci de prendre contact directement avec DiversiFerm.

Vous avez des questions ? Vous souhaitez adapter cette formation à votre situation ? N'hésitez pas à prendre contact directement avec nous. infos@diversiferm.be - 081/62.23.17 - www.diversiferm.be