

# TRANSFORMATION DE FRUITS ET LÉGUMES EN CONFITURES ET PÂTES DE FRUITS

CODE RNCP :



## PUBLIC

Chef d'entreprise  
Salarié  
Professionnel des métiers de bouche  
Porteur de projet  
Agriculture  
Personne en reconversion professionnel

## PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable  
de savoir lire et écrire

## DUREE

14 heures soit 2 jours

## HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

## DATES ET LIEUX

du 4/03/2026 au 5/03/2026,  
12 rue Corbeille d'or Bras Panon

## INTERVENANT(S)

Dorian HAMON, ingénieur  
agroalimentaire

## TARIF

483€

## LIMITE EFFECTIF

6 minimum , 10 maximum

## OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

- 1) **Comprendre et maîtriser les principes de la gélification**
  - Appréhender le rôle de la pectine, du sucre, de l'acidité et de la cuisson dans la réussite des confitures et pâtes de fruits.
- 2) **Savoir formuler et standardiser des recettes fiables**
  - Comprendre l'importance de l'uniformisation des recettes pour garantir texture, goût, stabilité et reproductibilité des produits.
- 3) **Connaître la réglementation applicable aux confitures et pâtes de fruits**
  - Identifier les exigences réglementaires (dénomination, teneur en fruits et en sucres, additifs autorisés, étiquetage) afin de commercialiser des produits conformes.
- 4) **Mettre en pratique les savoirs par la réalisation de produits finis**
  - Appliquer la théorie à travers des fabrications concrètes, de la préparation des matières premières jusqu'au conditionnement.

## METHODE PEDAGOGIQUES

- ✓ **Cours en présentiel** : sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges et l'interaction.
- ✓ Formation entièrement pratique dans une cuisine pédagogique entièrement équipée.
- ✓ Mises en situation et application autonome en cuisine : réalisation en autonomie avec accompagnement/corrections du formateur.
- ✓ Supports utilisés : quiz et exercices d'application (format papier).
- ✓ Un livret de formation remis à chaque stagiaire.

## DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

Feuilles de présence par demi journée et certificat de réalisation

Evaluation des acquis en fin de formation

Évaluation de la satisfaction en fin de formation

Remise d'attestation individuelle en fin de formation



# CONTENU DE LA FORMATION



## TRANSFORMATION DE FRUITS ET LÉGUMES EN CONFITURES ET PÂTES DE FRUITS

### Introduction à la transformation alimentaire

- Concept et rôle de la transformation dans la chaîne alimentaire
- Règles d'hygiène en agroalimentaire
- Sélection et préparation des matières premières

### Choix des fruits et légumes

- Techniques de nettoyage, de décontamination et de préparation

### Procédés de fabrication

- Extraction de jus
- Traitement thermique : Pasteurisation, cuisson
- Contrôle du pH : Acidification
- Maîtrise de l'eau par le confisage et la gélification
- Maîtrise de l'utilisation de pectine

### Contrôles qualité

- Critères visuels
- Contrôle du pH, Brix
- Conditionnement des produits
- Emballage et étiquetage
- Réglementation INCO
- Création d'étiquettes

### Liste de recettes non exhaustive

6 recettes de confiture et de pâte de fruits  
(Papaye, Fruit de la passion, Ananas, etc...)

### DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction  
du financement demandé.

### QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,6/10

Note atteinte des objectifs: 3,7/4

Note réussite examen: n/a

Nombre de session: 1

Nombre de participant: 7



## MODALITES :

### ✓ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.

**Lieu:** soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.

**Date:** en fonction des disponibilités des salariés.

Le programme peut être **adapté** au contexte et modifié en fonction des attentes.

### ✓ Formation inter-entreprise

**Le contenu, la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).**

La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap

Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

## ORGANISATION :

- ✓ En présentiel
- ✗ En distanciel

- ✓ En présentiel
- ✗ En distanciel

## RYTHMES :

- ✓ En continu
- ✓ En discontinu

- ✓ En continu
- ✓ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

## MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,  
Contactez nous :



0262 850 860



helloacademie@gmail.com



Du Lundi au Vendredi 8h-17h

Voir les différents financements possibles sur le site: <https://helloacademie.re/financement/>

