TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE DE PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE

PUBLIC

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

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DURÉE

4 jours soit 28 heures

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Dorian HAMON - ingénieur agroalimentaire

TARIF

À partir de 840 € (financement sur fonds propres). Nous consulter pour les possibilités de prise en charge et les montants associés.

LIMITE EFFECTIF

6 minimum et 10 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1) **Comprendre et maîtriser les principes de stabilisation des produits végétaux**
   - Identifier les différents leviers de conservation (chaleur, pH, sucre, sel, activité de l'eau) et leurs impacts sur la sécurité et la qualité des produits.

2) **Savoir formuler, adapter et standardiser des recettes fiables**
   - Construire des recettes reproductibles garantissant régularité, qualité organoleptique et stabilité des produits transformés.

3) **Appliquer les règles fondamentales d'hygiène et de production**
   - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), comprendre les principes HACCP et organiser un atelier de transformation conforme.

4) **Réaliser des transformations alimentaires en conditions réelles**
   - Mettre en pratique les connaissances acquises à travers des fabrications concrètes, du choix des matières premières au conditionnement final.

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 en 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

Hello Académie Expertise

TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE DE PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE

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, décontamination et préparation

Procédés de fabrication
- Traitement thermique : Stérilisation, pasteurisation
- Conservateurs naturels
- Procédés à froid : Descente rapide de température, surgélation
- Contrôle du pH : Acidification
- Maîtrise de l'eau : Séchage, salage, confisage
- Manipulation de l'air : Sous-vide, atmosphère modifié
- Contrôles qualité
- Critères visuels
- Contrôle du pH, Brix, et humidité
- Conditionnement des produits

Emballage et étiquetage
- Réglementation INCO
- Création d'étiquettes

Liste de recette non exhaustive
-Ketchup
-Chutney
-Achard
-Confiture
-Farine
-Poudre
-Pickles
-Sirop

DELAI D'ACCÈS

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

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,4 / 10
Note atteinte des objectifs: 3,9 / 4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 2
Nombre de participant: 12
De juin à septembre 2026

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**

RYHTMES :

✅ **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/