TRANSFORMATION DE FRUITS ET LÉGUMES EN CONFITURES ET PÂTES DE FRUITS

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

DURÉE

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

Hello Académie Expertise

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 : 9,4/10
Note atteinte des objectifs: 3,7 / 4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 3
Nombre de participant: 14
De mars 2026 à octobre 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/