



TRANSFORMER LA PRODUCTION DE FRUITS OU DE LÉGUMES

VERSION 01 10 2023



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

**Epl
agro**
CFPPA de la Meuse

FORMATION COURTE



ENGAGEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
LES MÉTIERS GRANDIEUR NATURE

CONTACT

Aurélié MIDOUX

03.29.79.64.81



SATISFACTION :



RÉUSSITE :



INSERTION :

**Epl
agro**
CFPPA de la Meuse

**Technopôle Philippe de Vilmorin
CS 40249
55006 BAR-LE-DUC**



CFPPA Meuse



cfppa.bar-le-duc@educagri.fr

MODALITES D'EVALUATION

Validation d'un bloc de compétences du BP REA. Chaque bloc s'obtient de façon indépendante et est valide 5 ans.

Ces blocs de compétences sont évalués via un entretien d'explicitation et des documents supports.

Il est possible de poursuivre la formation pour obtenir un BP Responsable d'Entreprise Agricole, qui est un diplôme de niveau 4 certifié par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

UCARE : Transformer la production de fruits ou de légumes



PUBLIC CONCERNE

Demandeurs d'emploi ;
Salariés en Compte Personnel de Formation ;
Salariés en projet de transition professionnelle ;
Salariés en Contrat de Professionnalisation ;
Stagiaires autres centres.

INSCRIPTION

Prendre contact avec le CFPPA qui réalisera un entretien de positionnement à la suite et vous enverra le dossier d'inscription / la fiche navette le cas échéant.

Les délais d'accès à l'action varient en fonction du financement.

METIERS PREPARES

Producteur transformateur fermier
Salarié d'exploitation agricole avec atelier de transformation

Activités: orienter la matière première; organiser, assurer et contrôler la transformation de ses produits, les conditionner, assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux, vérifier la valorisation du produit

Environnement: responsabilité légale en terme de sécurité sanitaire, de traçabilité et de commercialisation, autonomie.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Pour diversifier ses activités l'agriculteur peut être amené à étudier la création d'un atelier de transformation de fruits et / ou légumes afin de valoriser les produits issus de son exploitation agricole.

Le responsable de l'activité de transformation de fruits et / ou de légumes doit assurer la sécurité des aliments de ses produits, être garant de leurs qualités microbiologiques et organoleptiques.

Il doit en outre respecter la législation en vigueur en termes de sécurité sanitaire, de traçabilité et de commercialisation.

Il est capable de prendre en compte tous les paramètres liés au bon déroulement d'une transformation. Il mesure les impacts en termes de technicité, de matériel, de commercialisation, de main d'œuvre et de réglementation liés à cette activité.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Réalisation de la formation en Formation Ouverte et A Distance via la plateforme moodle:

<https://moodle-cfppa-meuse.educagri.fr>

Stage minimum de deux semaines dans une exploitation ayant cette activité de transformation et possibilité de 35h de travaux pratiques au hall de transformation alimentaire du CFPPA de la Meuse



DUREE DE LA FORMATION

Entrée en formation et sortie permanentes: 105h de formation dont éventuellement 35h de travaux pratiques et obligatoirement deux semaines de stage dans une exploitation réalisant la transformation.

Une individualisation des parcours via la possibilité de réaliser des travaux pratiques au hall de transformation alimentaire du CFPPA de la Meuse.

FINANCEMENT & REMUNERATION

Le coût de la formation (jusqu'à 1212.75€) et la rémunération peuvent être pris en charge par le CPF ; la Région ; le Pôle Emploi ; l'AGEFIPH ; votre Employeur
Se référer aux conditions générales de vente

FRAIS PEDAGOGIQUES

Aucun frais spécifique n'est à prévoir

CONDITIONS D'ADMISSION

Aucun diplôme ou expérience professionnelle demandés

CONTENUS PRINCIPAUX DE LA FORMATION

- Connaissances du produit fruit et / ou légume (définition, classification, maturation, contrôle des produits, stockage et conservation, préparation)
- Plan de maîtrise Sanitaire (les Bonnes Pratiques d'Hygiène, la méthode HACCP, la traçabilité, la réglementation)
- Procédés de transformation spécifiques (produits crus prêts à l'emploi, glaces et sorbets, produits cuits cuisinés, produits conservés par le sucre, fabrication de jus, autres modes de conservation)
- Organiser et conduire son atelier (mesure de la valorisation, conception des locaux, la vente directe, atelier de diversification et calendrier de travail...)
- Travaux Pratiques éventuels