

Financement de la formation

Selon le statut du candidat, différentes modalités sont envisageables, dont votre CPF (Compte Personnel de Formation). Contactez-nous.

Inscription dès maintenant

Conditions d'accueil

Hébergement et restauration possible :

Espace Jeunes (FJT) de Coutances
02 33 45 09 69

Logement sur Coutances (voir le CLLAJ www.cllaj-coutances.fr - gîtes aux alentours - chambres chez l'habitant - hôtels...)

Self du lycée agricole accessible en périodes scolaires. Cafétéria et espace détente sur place. Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Outils multimédia et d'autoformation à disposition :

Accès internet, informatique et Centre de Ressources (CDR), Centre Documentaire et d'Information (CDI)

Renseignements et accompagnement administratif :

Secrétariat ouvert du lundi au vendredi
(Horaires : 8h30-12h00 ; 13h00-17h00)

Renseignements disponibles aussi sur notre site internet.

www.cfppa-coutances.com

Plus d'infos :

CFPPA métiers nature
CS 70722 - 50207 Coutances cedex
Tél. 02 33 76 80 50
cfppa.coutances@educagri.fr

Accès

Train, cars...
1h15 de Caen et de Rennes

Coordonnées GPS:
latitude: -1,45669000
longitude: 49,05016000
« La Quibouquièrre »



Version mise à jour le 08/10/2021



Formation certifiante pour adultes

Transformer la production maraîchère de l'exploitation



Encadré par un professionnel
notions de base + pratique
dans un labo de transformation

Centre habilité par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (DRAAF)
www.cfppa-coutances.com

Transformer la production maraîchère de l'exploitation.

Organisation générale

En formation en présentiel dans le centre organisateur (CFPPA de Coutances) et chez le professionnel formateur (à 10 min du CFPPA) : 70 heures.

Publics visés

Personne souhaitant valoriser une part de sa production de légumes en la transformant pour la consommation.

Cette formation est habilitée comme UCARE du BPREA.

Pré-requis nécessaires : aucun

Objectif de la formation

Transformer les légumes produits sur la ferme pour une valorisation optimale en limitant le gaspillage, pour conserver, pour disposer de produits pendant les creux de production et pour répondre à la demande des consommateurs.

Dates

70 heures en présentiel en octobre/novembre



Contenu de la formation

- Connaissances théoriques de base (modes de transformation et de conservation, élaboration de recettes et process de fabrication, calcul du prix de revient...)
- Réglementation légale et sanitaire, conformité, étiquetage, stockage
- Conception de l'atelier de transformation (travaux à réaliser, choix de l'équipement...), ergonomie.
- Préparation, transformation, conservation des légumes de la ferme.
- Recherche de débouchés, commercialisation.

Modalités pédagogiques et d'évaluation

Notions de base en salle.

Nombreux travaux pratiques encadrés par une professionnelle et réalisés dans un laboratoire de transformation : chaque stagiaire disposera d'outils et de matériaux adaptés.

Intervention de professionnels et visites chez différents producteurs/transformateurs.

Evaluation lors d'un entretien oral basé sur l'explicitation.

Modalités pratiques

Tenue de travail obligatoire : vêtements de travail propres.

Nombre de places limité à 12 stagiaires (TP en demi-groupes).

Journées pouvant être de 8 heures, notamment en TP transformation.

Moyens mobilisés

Moyens humains : Une équipe de formateurs spécialisés et expérimentés, des intervenants professionnels, des visites de producteurs transformateurs.

Moyens matériels : Salles de cours équipées et connectées ; un laboratoire de transformation.