

Créer une activité de transformation artisanale des fruits et plantes : confitures, sorbets, jus, fruits séchés, purées - 100530

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

SAVOIR FAIRE & DECOUVERTE
TOULOUSE
Jérémie LIEURY
09.70.80.52.62
info@lesavoirfaire.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Il n'y a pas de pré-requis technique Savoir lire, écrire, compter Être en capacité d'apprentissage en situation professionnelle Idéalement avoir un projet professionnel en cours de préparation ou préparé dans l'artisanat.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

-> Acquérir une connaissance et une pratique sur la transformation des fruits et des plantes, issus de l'agro-écologie, permettant de progresser en autonomie -> Pouvoir opter sur des choix de transformation personnalisés (taille d'atelier, investissement, modes de commercialisation...) -> Avoir les bases pour se lancer en confiance dans une activité artisanale diversifiée

Contenu et modalités d'organisation

Jour 1 : les bases de l'activité artisanale de transfo des fruits **Matin - Sophie Crépin Leblond + Angélique Monteil** Accueil, tour de table des attentes et des projets Présentation des fermes Les Simples de Sophie et la Ferme de Louisotte Concevoir son verger en agro-écologie - choix des variétés – cultures et production de fruits – Calendrier de travail saisonnier Présentation des différentes possibilités de conservation des fruits transformés en fonction de la qualité et de la maturité des fruits, dans le cadre d'une démarche la plus naturelle possible (pas d'intrant extérieur, autre que le sucre) La légumerie et les prétraitements sur les fruits (tri, lavage, parage, épluchage, découpe, congélation, surgélation, décongélation) Théorie sur la confiture (dénomination réglementaire, brix, Ph, pectine, sucre, gélification, temps de cuisson, taux de sucre final, technique de quantité de fruits mis en œuvre, formulation avec la croix des mélanges) **Après midi - Sophie Crépin Leblond + Angélique Monteil** Présentation du local et du matériel pour réaliser une confiture Pratique d'une confiture à partir d'épluchage de fruits Préparation d'une gelée pour cuisson le lendemain à partir de fruits décongelés Le point sur les investissements en matériels Visite du verger et des petits fruits de la ferme Les Simples de Sophie (de la plantation à la récolte) **Jour 2 : Les confitures, gelées, jus et coulis** **Matin - Sophie Crépin Leblond** Cuisson de la gelée avec et sans additifs naturels - Théorie sur les additifs (pectine, agar agar, citron) Théorie sur la réglementation relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (traitement thermique, pasteurisation, nettoyage des pots, des couvercles, fiches de fabrication) **Après midi : Angélique Monteil** Théorie sur le jus et le nectar (dénomination réglementaire, choix du matériel en fonction de la quantité mise en œuvre : presseur, épépineuse, raffineuse, extracteur de jus) Pratique d'un jus à partir d'un extracteur de jus Le point sur les investissements en matériels Visite du verger et des petits fruits de la ferme de Louisotte (de la plantation à la récolte) **Jour 3 : Le sorbet** **Matin : Sophie Crépin Leblond** Théorie sur le sorbet (formulation de la recette, différents sucres, maturation, foisonnement) Pratique de deux mix : à

...

Durées de la formation *32h en cours du jour

Commentaires sur la durée hedmomadaira

Le faible nombre de participants permet d'adapter le contenu aux projets de chacun

Parcours de formation personnalisable ? Oui

Type de parcours

Individualisé

Commentaires sur la parcours personnalisable

32 heures - 4 jours Plusieurs sessions disponibles le long de l'année

Validation(s) Visée(s)

Actions de formation dispensées aux créateurs et repreneurs d'entreprise - Sans niveau spécifique

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00236386	du 26/07/2021 au 31/07/2022	(19)	SAVOIR-FAIRE ET DECOUVERTE ROUEN		MON COMPTE FORMATION	FPC
00279202	du 26/07/2021 au 31/12/2022	(19)	SAVOIR-FAIRE ET DECOUVERTE ROUEN		MON COMPTE FORMATION	FPC
00323613	du 02/01/2023 au 31/12/2024	(19)	SAVOIR-FAIRE ET DECOUVERTE ROUEN		MON COMPTE FORMATION	FPC

00392129

du 26/09/2023 au
31/12/2024

(19)

SAVOIR-FAIRE ET
DECOUVERTE
ROUEN

MON
COMPTE
FORMATION

FPC