

Atelier de Transformation des petits fruits en biodynamie, sorbet, crème glacée, la gelée, conserverie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ASECEL ECOLEFEST
Montano
09.75.98.89.04
formation@ecolefest.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
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préquification (Niveau 2
européen)

Conditions d'accès :

La participation aux entretiens individuels
d'encadrement du projet de formation et le
questionnaire de positionnement remplie en
retour.

Prérequis pédagogiques :

Participer aux rendez-vous informatives,
questionnaire de positionnement; savoir
compter, lire et écrire

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

À la ferme en biodynamie 5 jours du mardi au samedi ou à Distance 107 heures avec des Webinaires synchronisés Par binômes, à l'issue de la formation et dans l'intégrité du module développé, l'apprenant sera capable, pour aboutir un projet. Réaliser la transformation des fruits rouges, calculer un cout de revient, identifier les besoins du groupe, réaliser un sorbet , une confiture , un sirop , un coulis, une gelée De diversifier sa production, palier les périodes creuses, écouler ses fruits et légumes moches un mode de transformation individuel, un mode de transformation collectif Les étapes de la transformation des fruits, découvrir l'activité de transformation, calculer un cout de revient, identifier les besoins du groupe, réaliser un sorbet , une confiture , un sirop , un coulis, une gelée Le respect des bonnes pratiques d'hygiènes; La rédaction d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et la méthode HACCP Choisir des équipements adaptés à vos procédés de transformation Réaliser la logistique de la livraison

Contenu et modalités d'organisation

Chapitre-I - Projet individuel et attentes; se présenter et parler de son projet et de ses attentes - Présentation du laboratoire de transformation après les fruits récoltés en biodynamie - Identifier le matériel nécessaire en fonction du type de transformation, - Identifier le réseau des agriculteurs engagés dans la biodynamie - Organiser son lieu de transformation (notions de circuit d'hygiène, fonctionnalité), - Identifier les ingrédients et emballages nécessaires et les fournisseurs, - Calculer la quantité des fruits par chaque produit à transformer - Quizz de progression - contrôle continu - Si à distance document FOAD des activité pédagogiques pour validation des acquis - Deux Webinaires interactifs avec les maîtres par semaine et par chapitre. Chapitre-II Mode opératoire pratique: 3 groupes de 3 personnes maximum fabriquer un sorbet de fruits rouges et de plantes une confiture, - La gelée, sirop, coulis - Les recettes - Mode opératoire pratique: 3 groupes de 3 personnes maximum Chapitre-III - Fabriquer un sorbet de fruits rouges et de plantes une confiture, - Gelée, sirop, coulis (la suite) - Recettes (la suite) Quizz de progression - contrôle continu Si à distance document FOAD des activité pédagogiques pour validation des acquis - Deux Webinaires interactifs avec les maîtres par semaine et par chapitre Chapitre-IV - Réaliser un sorbet, - Réaliser un sirop, confiture, gelée, coulis, sorbet - Ceci afin que les 3 groupes aient pu réaliser l'ensemble des préparations proposées - Savoir lire le réfractomètre, turbinage, empotage, étiquetage, - Quizz de progression - contrôle continu Si à distance document FOAD des activité pédagogiques pour validation des acquis - Deux Webinaires interactifs avec les maîtres par semaine et par chapitre Chapitre-V - Remplir la fiche de production, - Le nettoyage, - La fiche de transformation. - Calcul des couts de production , les fournisseurs, questions diverses - Bilan de la formation - Les point et questions : comment faire pour l'enrichir, l'expliquations Quizz de progression - contrôle continu Si à distance document FOAD des activité pédagogiques pour validation des acquis - Deux Webinaires interactifs avec les maîtres par semaine et par chapitre Grille d'évaluation finale

...

Durées de la formation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Arboriculteur, préparation du BPA de transformation alimentaire

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00497336	du 19/08/2024 au 19/09/2024	(33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	FPC
00497337	du 23/09/2024 au 26/10/2024	(33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	FPC
00497338	du 11/11/2024 au 13/12/2024	(33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	FPC
00497339	du 13/01/2025 au 14/02/2025	(33)	ASECEL ECOLEFEST		Non éligible	FPC

00497340du 28/04/2025 au
30/05/2025

(33)

**ASECEL
ECOLEFEST**Non
éligible**00497342**du 17/07/2025 au
18/08/2025

(33)

**ASECEL
ECOLEFEST**Non
éligible**00497343**du 28/08/2025 au
26/09/2025

(33)

**ASECEL
ECOLEFEST**Non
éligible**00497344**du 29/09/2025 au
30/10/2025

(33)

**ASECEL
ECOLEFEST**Non
éligible**00497345**du 17/11/2025 au
17/12/2025

(33)

**ASECEL
ECOLEFEST**Non
éligible