

Maîtriser la chaîne de transformation et de conditionnement

Durée: 4.00 heures (0.50 jours)

Profils des apprenants

- Producteurs-transformateurs

Prérequis

Accessibilité et délais d'accès

Qualité et indicateurs de résultats

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le fonctionnement des équipements pour une utilisation en autonomie
- Mettre en œuvre une transformation agroalimentaire simple
- Savoir anticiper les étapes de transformation couplées à la maintenance des différents équipements de transformation

Contenu de la formation

- Dans le laboratoire de transformation végétale, les stagiaires étudieront avec le formateur l'ensemble des machines de la chaîne (raffineuse, marmite à bain marie, doseuse-empoteuse, capsuleuse semi-automatique, marqueur à encre pneumatique (datation du lot) :
 - fonctionnement des machines
 - coordination de l'enchaînement entre les machines
 - procédure de nettoyage/entretien
- La partie démonstration se fera avec de l'eau. La mise en pratique sera faite avec le conditionnement d'une compote de pommes

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Ella Townsend, productrice - formatrice, formatrice
Intervenant : Valentin Mornet

Ressources pédagogiques et techniques

- Plateau technique "Les ateliers Rénova"

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Prix : 0.00