

# Transformation des végétaux : de la théorie à la pratique !

**Durée** 2 jours

**DATES** 17 et 18 Janvier 2024

**Lieux** Sommières et Fontvieille (13)

**Intervenants**  
Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac  
Mathilde Reinaga-Hertz,  
Les Jardins de Cidamos

Inscrivez-vous page 4

Contact : Camille VILLAJOS - 07 67 79 65 94 - villajos@civamgard.fr

**Pré-requis :**  
avoir suivi la veille, la formation E1, ou une formation à l'hygiène dans les deux années précédentes

- Objectifs**
- Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation.
  - Appréhender les équipements et investissements financiers nécessaires.
  - Mettre en œuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits.
  - Avoir expérimenté la réalisation d'une recette, de A à Z.



- Programme**
- **Technologies de transformation et de conservation** : produits gélifiés, boissons, conserves et semi-conserves.
  - **Éléments de réglementation** : locaux, étiquetage, autocontrôles, traçabilité...
  - **Aspects matériels et financiers** d'un atelier de transformation : coût, rentabilité, fournisseurs...
  - **Journée de mise en pratique** : réalisation d'une recette en atelier de transformation (Fontvieille -13).