

ISETA^{PRO}

Clos Berthet
3203 route d'Albertville
74320 SEVRIER

☎ : 04 50 88 10 06
contact@isetapro.fr

N° SIRET · 776 603 060 000 18
N° Agrément 82 74 010 71 74

ISETA^{PRO} est certifié
conforme au référentiel
« conformité en formation
professionnelle » enregistré par
l'AFNOR sous le n° 2017-
75050.1

Règlement intérieur et
conditions générales de vente
téléchargeables sur notre site
internet www.isetapro.fr



Objectif

Former aux bases technologiques, économiques et réglementaires de la « fabrication artisanale de jus de fruits » puis renforcement par un atelier de production artisanale de jus de fruits, qui permet d'approfondir le travail du chef d'atelier

Public visé

Ce stage est destiné aux producteurs, aux techniciens, aux salariés d'ateliers, aux porteurs de projet et à toutes personnes intéressées par la transformation des fruits en jus. Ce stage est à vocation professionnelle et s'adapte donc à des publics variés. La formation est dispensée en groupe de 8 à 15 personnes.

Pré-requis : une connaissance élémentaire de la technologie et de la biochimie permettra de mieux valoriser la formation

Programme

1^{er} jour – Connaissance du contexte

- Apports des Notions de technologie des fruits
- Connaissance de base de l'équipement d'un atelier – visite atelier
- Mise en pratique sur un atelier ambulant

2^{ème} jour – Technologie appliquée

- Les étapes de la transformation des jus de fruits et leurs importances
- Connaissance du tri, broyage, pressage, filtrage et conditionnement
- Étape importante sur la pasteurisation
- Appréciation des tests physico-chimiques réguliers et leur interprétation

3^{ème} jour - Réglementation

- Définition de la législation applicable aux ateliers jus de fruits
- Assimilation de la composition et valeur nutritionnelle des jus de fruits
- Identification des différents diagrammes possibles de fabrication

4^{ème} jour – Qualité des fruits

- Observation des analyses et contrôles de fabrication lors de l'atelier
- Etude des raisonnements et des diagrammes de fabrication
- Application des redressements de fabrication

5^{ème} jour – Organisation de l'atelier

- Appréhension de l'organisation d'un atelier
- Définition de techniques spécifiques à certains jus
- Répertoire l'équipement de base d'un atelier de jus
- Réflexion sur les calculs du coût de production

Pédagogie

Alternance de périodes en salle, en atelier, en laboratoire et visites d'ateliers. Les intervenants sont amenés à s'adapter aux particularités et aux projets des stagiaires. Le site de l'ISETA^{PRO} dispose :

- **D'un verger** expérimental en production fruitière intégrée et biologique.
- **D'un atelier technologique**, qui propose aux arboriculteurs une infrastructure de transformation de leurs fruits en jus de fruits, confitures, etc.

ISETA PRO

Clos Berthet
3203 route d'Albertville
74320 SEVRIER

☎ : 04 50 88 10 06
contact@isetapro.fr

N° SIRET · 776 603 060 000 18
N° Agrément 82 74 010 71 74

ISETA PRO est certifié conforme au référentiel « conformité en formation professionnelle » enregistré par l'AFNOR sous le n° 2017-75050.1

Évaluation

- Évaluation formative tout au long de la formation sous forme de questions / réponses.
- Études de cas et solution corrective
- Interprétations de résultats d'analyse

Intervenants

Michel BOCQUET – ingénieur agronome
D'autres intervenants seront sollicités et interviendront selon opportunité

Durée, horaires et lieu de formation

- Durée : 5 jours (35 heures)
- Horaires : 08h30-18h00 (sous réserve de modifications)
- Date(s) : Voir sur note site www.isetapro.fr (rubrique agenda)
- Lieu : ISETA Pro ▪ Clos Berthet ▪ 3203 route d'Albertville ▪ 74320 SEVRIER

Coût de la formation

TARIF* : Nous consulter

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler le stage (nombre insuffisant de participants). Dans ce cas, les stagiaires seront intégralement remboursés.

Les frais de repas et d'hébergement restent à la charge des stagiaires.

*comprend le coût global de la formation et ses supports de cours

Financement

Pour la prise en charge, selon votre statut, s'adresser auprès de votre OPCA ou nous contacter.

Possibilité de facture ou de devis pour la prise en charge par différents organismes.

