

Fabrication artisanale de jus de fruit - Perfectionnement -



www.isetapro.fr

APPRENDRE & ENTREPRENDRE

Objectifs de la formation

- Trouver des solutions pour régler ses problèmes de fabrication
- Acquérir les bases techniques nécessaires à la production d'un nectar, à la réalisation d'assemblage, de clarification dans les règles de l'art
- Maîtriser les techniques de redressement de production

Type de public

Ce stage est destiné aux chefs d'ateliers ou salariés, qui pratiquent déjà et qui souhaitent se perfectionner.

Pré-requis

Avoir suivi une formation transformation artisanale de jus de fruit ou formation pratique en atelier. Avoir une expérience significative en fabrication de jus de fruit pasteurisé.

Programme

Bonnes pratiques de fabrication d'un jus de fruit pasteurisé

- Accueil et présentation de la formation, attentes/problèmes fabrication candidat
- Rappel des bonnes pratiques de fabrication
- Process de fabrication du Nectar

Assemblage et clarification

- Les différents techniques d'assemblage
- Les différents modes de clarification (collage, mécanique)

Les techniques redressement d'un de fruit pasteurisés

- Les différents techniques de redressement
- Mise en situation de correction sur jus apportés par les candidats

Durée
21 heures (3 jours)

Tarif
Nous consulter

*ISETA PRO est certifié
H+, E-Afaq et enregistré
au Datadock*



Modalités pédagogiques

- Apports théoriques, partage d'expérience et mise en situation pratique en salle, en atelier de transformation (y compris ambulants), en laboratoire
- Formation adaptée aux particularités et aux projets des stagiaires

Nos formateurs experts

Nos responsables pédagogiques et formateurs sont des experts reconnus dans leurs métiers.

Dispositif de suivi et d'évaluation

- Évaluations des acquis en cours et en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction de chaque stagiaire réalisée en fin de formation
- Attestation de formation

Qui sommes-nous ?

ISETA Pro est le centre de formation pour adultes de la structure ISETA. En 60 ans d'existence, notre groupe a su s'imposer comme une référence départementale, régionale et nationale capable de créer de la valeur et de la réussite pour chacun.

Nous proposons des formations courtes et des formations longues diplômantes et/ou certifiantes conçues spécifiquement pour la formation continue.

Pour nous contacter

Conseillers formations
04 50 88 10 06
contact@isetapro.fr

ISETA PRO

3203 route d'Albertville
74320 SEVRIER
www.isetapro.fr