

Fabrication artisanale de jus de fruit - Perfectionnement -



www.isetapro.fr

APPRENDRE & ENTREPRENDRE

Objectifs de la formation

Pratiquer, en situation réelle, dans un atelier, les gestes et protocoles techniques de transformation des fruits (jus, compote et confiture)

Type de public

Tous public

Pré-requis

Aucun

Programme

Connaissance du contexte – Initiation à la transformation des fruits

- Présentation des bases de la transformation des fruits
- Connaissance de base de l'équipement d'un atelier – visite atelier
- Mise en pratique de production jus de fruit (pressage, analyse, pasteurisation, mise en bouteille, nettoyage)

Initiation à la transformation de fruit en COMPOTE

- Découverte des différents processus de fabrication d'une compote
- Connaissance du tri, broyage, pressage, filtrage et conditionnement
- Mise en pratique en atelier (extraction, réalisation, analyse, mise en pot, nettoyage)

Initiation à la transformation de fruit en CONFITURE

- Découverte du processus de fabrication d'une confiture
- Mise en pratique en atelier (Parage, raffinage, cuisson, mise en pot, nettoyage)

Durée
35 heures (5 jours)

Tarif
Nous consulter

*ISETA PRO est certifié
H+, Qualiopi et
enregistré au Datadock*



Initiation à la transformation d'un JUS SPECIAL (base petit fruit, fruit exotique ou fruit à noyau)

- Maîtrise des opérations unitaires et compréhension de leur importance
- Appréciation des tests physico-chimiques réguliers et leur interprétation

Organisation de l'atelier de transformation

- Appréhension de l'organisation d'un atelier
- Maîtrise du processus de nettoyage et appréciation de son importance

Modalités pédagogiques

- Évaluation formative tout au long de la formation
- Mise en situation
- QCM

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