

Connaître les Techniques de séchage, préparation et réalisation de conserve afin de valoriser les invendus, dans le but de mise en avant et de commercialisation de légumes et des fruits bio en complément de la vente de produits bruts.
Connaître les règles d'hygiène et les principes HACCP pour vendre ses produits.

Compétence(s) visée(s)

#

Contenu

Exposés théoriques concernant les réglementations en vigueur pour la vente de produits transformés et les mentions obligatoires à mettre en place sur les étiquettes des produits destinés à la vente.
Explication des principes et des méthodes de séchage, de conservation lacto-fermentée, en saumure, en pickles et en chutney.
Mise en pratique à chaque stage des techniques avec les produits présentés et mise en place de fiche techniques en rapport avec la saisonnalité en accord avec le stagiaire.
Débriefing autour des connaissances acquises et des techniques vues et réalisées lors des différents stages.



PUBLIC TOUT LE MONDE



PRÉREQUIS AUCUN



PÉDAGOGIE APPORTS THÉORIQUES EN PÉDAGOGIE ACTIVE
EXERCICES PRATIQUES SUR POSTE
DIAPORAMA (TRANSMIS AUX PARTICIPANTS),
VIDÉOPROJECTEUR ET ORDINATEUR
VIDEOS - AUDIOS
QCM - CUISINE



SANCTIONS ATTESTATION DE STAGE



PRIX 1400 € H.T



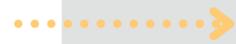
DUREE 28H

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

AVANT



PENDANT



APRES

Questionnaire de positionnement

Tour de table de recueil des attentes

Evaluations formatives régulières par le formateur
Evaluation sommative des connaissances à chaud
Evaluation sommative de la qualité de la formation à chaud
Délivrance d'un certificat de réalisation de la formation

Bilan téléphonique avec le client
Bilan téléphonique avec le formateur
Évaluation du transfert des acquis et mesure d'impact (de 1 à 3 mois)



05.82.95.06.99



contact@maf-formation.org