



FORMATION : "VALORISATION ET TRANSFORMATION DES VÉGÉTAUX ET BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE"



LA FERME FEUILLE SONGE
245 rue Claude Marion
La Crête II - Saint-Joseph



24, 31 octobre,
14, 21, 28 novembre
5, 12 décembre 2022



08:30-12:00
13:00-16:30



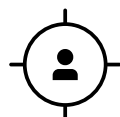
49 heures
sur 7 jours



6 à 10 personnes
inter entreprise



Aucun
pré-requis



Toute personne
majeure



Formatrice

Carole DAFREVILLE

« Vous êtes agriculteur.rice, conjoint.e
collaborateur.rice, aide familiale, ou porteur.se d'un projet
en transformation alimentaire ?

Vous êtes débutant.e ou expérimenté.e et avez envie de
découvrir ou redécouvrir comment valoriser et transformer
les légumes, fruits, fleurs et aromates ?

Vous avez également besoin d'apprendre les bonnes
pratiques d'hygiène que demande la commercialisation
de produits alimentaires ?

Alors, cette formation est faite pour vous !

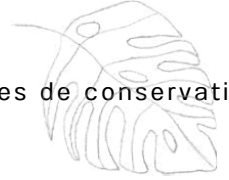
Notre formatrice partagera avec vous ses connaissances
en transformation alimentaire, mais également
les principes d'hygiène de la restauration commerciale.
Ces techniques vous aideront à donner
des ailes à votre projet.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



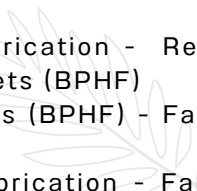
- Appliquer la réglementation dans le cadre de la transformation végétale et de l'étiquetage des denrées alimentaires
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques de fabrication et de qualité du produit
- Réaliser la transformation de tous types de végétaux et appliquer les technologies de conservation adaptées
- Identifier et appliquer les bonnes pratiques anti-gaspillage et zéro déchet
- Concevoir, gérer et budgétiser un atelier de transformation alimentaire



CONTENU PÉDAGOGIQUE



- JOUR 1 : Identification des grands principes de la réglementation - Analyser des risques liés à une insuffisance d'hygiène - Mise en œuvre des principes de l'hygiène
- JOUR 2 : Mise en œuvre des principes de l'hygiène - Identification des grands principes de la réglementation
- JOUR 3 : Identification des différentes méthodes de conservation et de fabrication par le sucre - Recette de confiture/compte dans les bonnes pratiques - Fabrication d'un produit avec les déchets (BPHF)
- JOUR 4 : Étiquetage des produits fabriqués conformément à la réglementation - Identification des calculs et des mentions obligatoires - Recette de sirop/gelée/confit de plante (BPHF) - Fabriquer un produit avec les déchets (BPHF)
- JOUR 5 : Identification des différentes méthodes de conservation et de fabrication - Recette de conserves sucrées pasteurisées (BPHF) - Fabriquer un produit avec les déchets (BPHF)
- JOUR 6 : Conception et budgétisation d'un labo - Recette de conserves salées (BPHF) - Fabrication d'un produit avec les déchets (BPHF)
- JOUR 7 : Identification des différentes méthodes de conservation et de fabrication - Fabrication huile aromatisée, pickles, produit lacto-fermenté (BPHF) - Recette de produit déshydraté, conserve au vinaigre, lacto-fermentation (BPHF)



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



Pédagogie active alternant :

- Apports théoriques : support de présentation, support numérique
- Apports pratiques : ateliers et travaux dans l'atelier de transformation

MOYENS TECHNIQUES



- Atelier de transformation pour expérimentation directe, et éventuellement, espace de formation équipé d'un paperboard et d'un vidéoprojecteur
- Utilisation éventuelle du matériel et des installations techniques du site pour différentes activités
- Support pédagogique pour le suivi du déroulement de l'action de formation

ÉVALUATION DES ACQUIS ET DE LA QUALITÉ DE LA FORMATION



- Entretien de positionnement avant la formation
- Auto-positionnement en début et en fin de formation
- Evaluation et validation continue, de l'intégration et de l'application des objectifs à travers exercices et interrogations individuelles et collectives

⚠ *Formation ni certifiante, ni qualifiante*

SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION



- Feuille d'émargements signée par la formatrice et les apprenants à chaque 1/2 journée
- Attestation individuelle de formation remise en fin de formation



- Tarif de base : **1078,00 €**
- Tarif *Privilège* particulier (*fonds propres*) : **970,20 €**

Date limite inscription



Demandez le programme plus détaillé et votre bulletin de pré-inscription par téléphone ou par mail



contact

SCIC PERMA'KILTIR RÉUNION
22 Rue Denis Diderot - 97419 LA POSSESSION

Nadia MALET

*Responsable Pôle Pédagogique
Référente Handicap*

**formation@permakiltir.re
06 92 50 48 12**

Déclaration d'activité de formation enregistrée sous
le n° 98 97 30814 97 auprès de la DIECCTE de La Réunion
(Ce numéro de déclaration ne vaut pas agrément de l'Etat)

À PROPOS DE LA FORMATRICE

Titulaire d'un BPREA en 2011, **Carole DAFREVILLE** met en place la Ferme Feuille Songe en 2013. Elle acquiert la certification AB en polyculture/élevage pour sa ferme la même année. Elle se forme régulièrement à diverses techniques agricoles, de transformation, mais également de gestion de projet en intelligence collective. Elle choisit de partager ses connaissances et son expérience, auprès des professionnels ainsi que des particuliers, en devenant formatrice et intervient, depuis plusieurs années dans différents organismes de formation. Les divers domaines dans lesquels elle intervient sont l'agriculture et les pratiques agro-écologiques (depuis 2014), et la valorisation et la transformation végétale des produits de la ferme. Formée en permaculture depuis 2018, elle met en pratique la méthodologie à travers son exploitation et l'expérimente. À travers la formation, elle vous partagera ses retours d'expérience, et cela dans la joie et la bonne humeur qui la caractérisent.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap. Notre organisme tente de donner les mêmes chances à tous d'accéder ou de maintenir l'emploi. Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation ; pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins et notre capacité à y répondre.

Pour toute question relative à l'accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap, merci de nous contacter.

**Organisme certifié Qualiopi -
N° certificat : FR071198-1**

Financement possible auprès de :
OPCO (Vivéa, Uniformation, ...), Etat,
Région, Pôle Emploi, Agefiph, ...