

Sécher ses fruits et légumes

Objectifs

- Maîtriser les étapes de séchage des fruits et légumes ; - Être capable de faire des choix de conditionnement pour la conservation des végétaux séchés ; - Connaître la réglementation en vigueur.

Enjeux

Acquérir les compétences techniques et réglementaires sur le séchage des fruits et légumes, afin de démarrer ou renforcer une activité économique.

Contenu

- Description des étapes mises en œuvre pour le séchage des végétaux : Préparation / Découpe, Disposition sur les claies, Conduite du séchage, Conditionnement / Stockage ;
- Étude des paramètres importants à maîtriser pour conduire le séchage ;
- Description de différents équipements de séchage ;
- Étude de la réglementation en vigueur.

Modalité d'enseignement

présentiel

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

73 46 00282 46

Références qualités

qualiopi,datadock

Dates, lieux et intervenants

17 nov 2022 (7hrs)

46 Tour de Faure

Yoann ROBERT, CFPPA de Florac

Financeur(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 17/11/2022

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA
nous contacter

Plus de renseignements

Aurore Péguin
formation-adealot@orange.fr
ADEAR du Lot
Place de la Halle
46320 ASSIER

Tel. 07 86 81 56 50

Taux de satisfaction : %

Repas partagé, covoiturage conseillé



Modalités d'accès :