

# FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



## TEC 001

### ATELIER TECHNIQUE – TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION DES FRUITS

#### OBJECTIFS VISÉS :

- Connaître les principales règles d'hygiène en transformation alimentaire
- Connaître les exigences réglementaires relatives aux produits à base de fruits
- Connaître les divers procédés de transformation des fruits
- Concevoir des produits à base de fruits

#### PROGRAMME

##### PREMIÈRE PARTIE GÉNÉRALITÉS

- Les bonnes pratiques d'hygiène de transformation
- Les règles d'étiquetage
- Quizz

##### DEUXIÈME PARTIE

##### TECHNOLOGIE DE FABRICATION DES PRODUITS À BASE DE FRUITS

##### Produits étudiés :

- Les jus de fruits
- Les confitures de fruits
- Les sirops de fruits
- Les fruits séchés

##### Points traités pour chaque technologie :

- Quel est le contexte réglementaire de la fabrication du produit étudié ?
- En quoi consiste le procédé de fabrication ?
- Comment se fait la mise en œuvre pratique ?
- Quels sont les incidents de fabrication et les façons d'y remédier ?
- Quels contrôles mettre en place ?
- Quizz

##### TROISIÈME PARTIE

##### ATELIER EN HALLE TECHNOLOGIQUE

- Fabrication des différents produits au niveau de la halle technologique du PARM.



Pour toute demande d'aménagement de cette formation, notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil.

#### Les + PARM

##### Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'essais dans la halle de technologie du PARM + dégustation des produits fabriqués.
- Ateliers : jus de fruits, confiture, sirop, fruits séchés
- Travail en groupe

##### Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Quizz en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

## 616 € TTC

par stagiaire

Durée 3 jours  
(21 heures)

#### PRÉ-REQUIS

Aucun



NOTE SATISFACTION  
EN 2021 : 9,0/10

#### PUBLIC VISÉ

Chef d'entreprise et responsable de fabrication TPE/PME, agriculteur et agro- transformateur, porteur projet.

#### FORMATEUR RÉFÉRENT

**Alicia LECÉFEL**  
Ingénieur Conseil  
Agroalimentaire PARM

#### CONTACT ADMINISTRATIF

**Ketty ALOPH**  
Assistante administrative  
formation@parm.mq  
0596 42 12 78

#### LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM  
& Halle technologique PARM

**DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION**

**Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique**

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

**CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92**

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique