



montmorot
— C F P P A —

AGRICULTURE

Transformations alimentaires de PPAM

Formation courte certifiante – Module du CS PPAM



Document mis à jour le 18/03/2024

OBJECTIFS

- Apprendre les bases de la transformation alimentaire de PPAM
- Mise en application
- Validation de l'UCARE : 1 semaine de stage obligatoire avant ou après la formation

FORMATRICE / INTERVENANTE

Julie Gros - Productrice, cueilleuse et formatrice de PPAM – Longecourt les Culètre (21)

ORGANISATION

2 journée de 7 heures

De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Formation certifiante - module court du CS PPAM

LIEU DE FORMATION

CFPPA de Montmorot - Jura

PUBLICS

- Tous publics

Pré-requis : Connaissance certaine en agronomie

Délai d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes

Accessible à tous publics en situation de handicap

FINANCEMENT ET TARIFS

- France Travail
- Autofinancement
- VIVEA
- OPCO
- CPF

Tous financements

120 €/journée de formation

VIVEA

175 €/journée de formation

CONDITIONS D'INSCRIPTION ET CONTACTS

Référente de formation

Anne-Lise Boisson - cfppa.montmorot@educagri.fr

Référente handicap

Corinne Raquin - cfppa.montmorot@educagri.fr

C F A - C F P P A - L Y C É E - E X P L O I T A T I O N

EPLEFPA/CFPPA - 514, avenue Edgar Faure - 39570 Montmorot - 03 84 87 20 02
cfppa.montmorot@educagri.fr - <https://montmorot.educagri.fr/cfppa>



PROGRAMME DE FORMATION

1^{er} jour

- Présentation du cahier de recette et du matériel
- Répartition par groupe et choix des recettes et des plantes
- Réalisation des infusions pour les sirops, gelées et sorbets puis les huiles et vinaigres
- Préparation d'un pesto et préparation et cuisson d'un chutney

2^{ème} jour :

- Préparation des sirops, gelées et sorbets
- Filtration des huiles et vinaigres, mise en bouteille
- Réalisation de sucres et sels aromatisés
- Finalisation des produits, réglementation traçabilité et étiquetage

METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Remise de supports pédagogiques

