



Transformer les fruits et les légumes “Péï”

Durée : 70 h (dont 42h de TP et 14h chez des producteurs locaux)

Démarrage : contactez le secrétariat

Objectifs

- Adopter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire lors des étapes de préparation, de transformation et de conservation,
- Découvrir les gestes, matériels et techniques utilisés pour transformer les fruits et légumes péï.

Contenus de la formation

- Découverte des fruits et légumes et leurs usages en transformation,
- Utilisation de matériels techniques de transformation alimentaire,
- Réalisation de préparations locales : confitures, achards, gâteaux...
- Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et conservation des produits,
- Règles de base de l'étiquetage alimentaire.

Modalités pédagogiques

- La formation est dispensée en présentiel sur 70 heures.
- Dont 14 heures de visites et de pratiques chez des producteurs locaux et 42 heures de Travaux Pratiques en centre.
- Évaluations en fin de formation.
- Cette formation permet de valider un bloc de compétences du BP REA.
- Une attestation de fin de formation est remise aux stagiaires.

Conditions d'inscription

Les inscriptions sont validées à réception d'une fiche d'inscription dûment complétée et de l'accord de financement, dans la limite des places disponibles.

* Accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap.

BESOIN D'INFORMATIONS ?

CONTACTEZ-NOUS :

CFPPA de Saint-Joseph : 24 Rue Raphaël Babet -97480 Saint-Joseph



02 62 56 10 96



@cfppa.st-joseph@educagri.fr



SCANNEZ
MOI



Devenir Paysanne Paysan

Édition Juillet 2026

Public Cible

Chefs d'exploitation (inscrits AMEXA)
Aides familiaux
Salariés

Tarifs

Formation : 1 575 euros

Financement

Vivéa, OPCO, CPF,
autofinancement

Indicateurs

Taux de satisfaction : -
Taux de réussite : -

Référents

Formateur : --

Référent Handicap :
Véronique M'GOURI