Créer un atelier de Transformation des fruits rouges en biodynamie, sorbet, crème glacée, la gelée, conserverie

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26205716F — Mise à jour : 17 avril 2026

Organisme responsable : **ECOLEFEST FORMATION EN SITUATION DE TRAVAIL**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation et dans l'intégrité du module développé, l'apprenant sera capable, pour aboutir un projet de :

- Réaliser la transformation des fruits rouges, calculer un cout de revient, identifier les besoins du groupe, réaliser un sorbet, une confiture, un sirop, un coulis, une gelée
- Diversifier sa production, palier les périodes creuses, écouler ses fruits et légumes moches un mode de transformation individuel, un mode de transformation collectif - Les étapes de la transformation des fruits, découvrir l'activité de transformation, calculer un cout de revient, identifier les besoins du groupe, réaliser un sorbet, une confiture, un sirop, un coulis, une gelée - Le respect des bonnes pratiques d'hygiène ; La rédaction d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et la méthode HACCP
- Choisir des équipements adaptés à vos procédés de transformation
- Réaliser la logistique de la livraison

Programme

Chapitre-I - Projet individuel et attentes se présenter et parler de son projet et de ses attentes - Présentaiton du laboratoire de transformation après les fruits récoletés en biodynamie - Identifier le matériel nécessaire en fonction du type de transformation - Identifier le réseau des agriculteurs engqgés dans la biodymanie - Organiser son lieu de transformation (notions de circuit d'hygiène, fonctionnalité) - Identifier les ingrédients et emballages nécessaires et les fournisseurs - Calculer la cantité des fruits par chaque produit à transformer -

Chapitre-II Mode opératoire pratique : 3 groupes de 3 personnes maximum fabriquer un sorbet de fruits rouges et de plantes une confiture - La gelée, sirop, coulis - Les recettes - Mode opératoire pratique : 3 groupes de 3 personnes maximum - Fabriquer un sorbet de fruits rouges et de plantes une confiture - Gelée, sirop, coulis (la suite) - Recettes (la squite)

Chapitre-III - Réaliser un sorbet - Réaliser un sirop, confiture, gelée, coulis, sorbet - Ceci afin que les 3 groupes aient pu réaliser l'ensemble des préparations proposées - Savoir lire le réfractomètre, turbinage, empotage, étiquetage,

Chapitre-IV - Remplir la fiche de production - Le nettoyage - La fiche de transformation. - Calcul des couts de production, les fournisseurs, questions diverses - Bilan de la formation - Les point et questions : comment faire pour l'enrichir, les explications

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

H3303 — Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...)

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2270185S	Mixte	Saint-Brieuc	17/04/2026	17/04/2027

Source : GREF Bretagne #26205716F