

APPRENDRE LA CONSERVATION ET LA TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Nombre d'heures : 30 heures (16h de théorie et 14h de pratique) – 4,5 jours

Dates et horaire de formation : pour les « particuliers » : voir site internet –
Pour les organisations : prendre contact avec l'équipe du CPFAR.

Vous souhaitez consommer des fruits et légumes locaux toute l'année ? Et pour ce faire, vous souhaitez apprendre à réaliser des conserves de fruits et légumes en respectant les règles d'hygiène de bases nécessaires à la réussite de vos préparations ?

Objectifs de la formation :

A la fin de la formation, le participant aura les connaissances, les habilités et les attitudes nécessaires pour :

- Transformer, conserver et conditionner des légumes et des fruits ;
- S'assurer de la qualité des produits utilisés et respecter les règles et normes d'hygiène alimentaire (Afsca, BPH...) ;
- Assurer la traçabilité des denrées utilisées et l'étiquetage des produits finis ;
- Comprendre et expliquer les enjeux environnementaux d'une alimentation durable et des circuits courts.

Méthodologie :

Des cours théoriques dispensés par une biologiste vont permettre aux participants d'appréhender les notions clés de la conservation des fruits et légumes et les différentes techniques s'y rapportant, ainsi que les normes d'hygiène à respecter pour la réalisation des conserves.

Deux jours de pratique dans le camion de la Conserverie Solidaire permettront quant à eux de mettre en pratique les techniques et procédures vues. Les apprenants réaliseront plusieurs types de conserves, avec l'aide d'un professeur de cuisine, durant ces deux jours.

Lieu de formation :

Les sessions théoriques :

Bâtiments des Services Agricoles de la Province de Liège

Rue de Huy, 123

4300 Waremme

Les sessions pratiques :

IPES 2 – Huy/Waremme

Rue Edmont de Sélys Longchamps, 35

4300 Waremme