

UCARE

Transformation de fruits ou de légumes

Objectifs

- Organiser et réaliser les opérations liées à la transformation de fruits ou de légumes

Contenus

- Préparation de fruits ou de légumes crus prêts à l'emploi
- Elaboration de recettes
- Production de conserves de fruits ou de légumes
- Mise en oeuvre de la marche en avant dans l'espace et le temps

Modalités pédagogiques

- Cours théoriques en présentiel
- Situations professionnelles

Modalités d'évaluation

- Evaluation de fin de formation

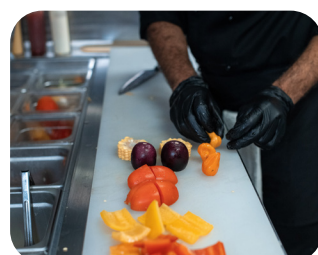
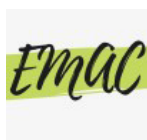
Durée de la formation

- 70 heures en centre de formation

Conditions d'admission et pré-requis

- Age de 18 ans minimum
- Compte Personnel de Formation
- Auto-financement
- Plan de formation des entreprises

Notre partenaire



Dates de formation : Selon le calendrier

Accès

En voiture

Porte de Chevilly-Larue (E1) : sortie A6

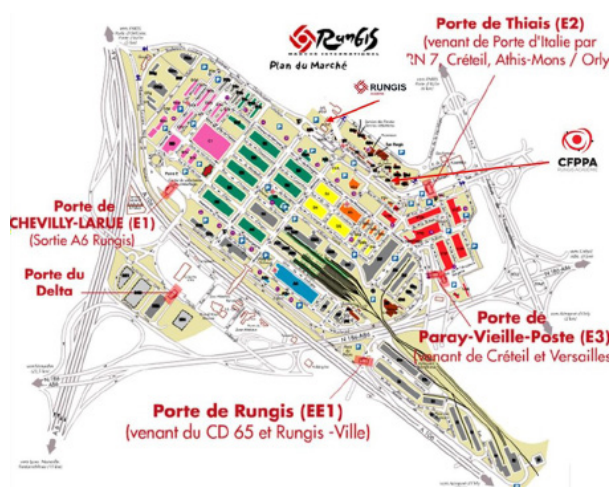
Porte de Thiais (E2) : en venant de la porte d'Italie par RN7, Créteil, Athis-Mons/Orly

Porte de Paray-Vieille-Poste (E3) : en venant de Créteil, Versailles

Porte de Rungis (EE1) : en venant du CD 65 et de Rungis-ville

En transports en commun

Bus : lignes 396, 103, 131, 216, 192, 319



CFPPA RUNGIS ACADEMIE

Bâtiment H5, 102 rue de la Tour

94516 RUNGIS Cedex

Tél. : 01.85.00.15.15

cfppa-rungis-academie@educagri.fr

<https://campus-bougainville.fr/cfppa-rungis-academie/>

MAJ : 05/06/2023