

TRANSFORMATION DES CHAMPIGNONS

Du 01 au 03 octobre 2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Savoir identifier les champignons comestibles.
Connaître les règles de cueillette des champignons.
Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour transformer et commercialiser les champignons.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique :

jour 1

➤ Détermination et identification des principales espèces utilisées.

jours 2 et 3

➤ Étude des règles de cueillette (traçabilité, gestion du risque sanitaire...).

➤ Étude de divers procédés de conservation :

- pasteurisation/stérilisation
- conserves au vinaigre, à l'huile
- séchage

➤ Étude du matériel nécessaire à la transformation.

➤ Étude de la réglementation en vigueur sur la transformation et la commercialisation des champignons (étiquetage, bonnes pratiques d'hygiène, ...).

Mise en situation professionnelle (jours 2 et 3) :

➤ Fabrications en atelier de transformation :

- * conserves appertisées
- * champignons au vinaigre et dérivés
- * champignons séchés

➤ Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux.

Intervenant spécialiste en mycologie.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

Si la météo le permet, sortie cueillette en forêt le 1er jour : prévoir des chaussures de marche et des vêtements imperméables.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 22 €/heure, soit 154 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) : Tarif 22 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2024 .
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2024 .
- Demandeurs d'emploi :Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi (par AIF) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 22 €/ heure

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date de dernière mise à jour : 18/06/2024