



Programme - Le conditionnement des fruits et son environnement dans le contexte de la transition alimentaire et écologique

Objectif global : Dans un contexte de transition écologique, connaître les référentiels et appliquer correctement les techniques de conditionnement des fruits.

Formation réservée aux salariés.

Prérequis : Pas de prérequis.

Durée : 35h.

Dates définies avec l'entreprise.

Les formations alternent des face à face pédagogiques au cours desquels sont appréhendées les notions théoriques, suivis de mises en situation pratiques.

L'évaluation est individuelle et se fait à chaud selon une grille spécifique.

Positionnement :

- Entretien + grille de positionnement EI Formation

Module 1 - L'entreprise :

7h

- Un outil de production : le verger
- Un outil de conditionnement : la station
- Un process ou chaîne de production
- S'adapter au marché, aux cahiers des charges, certifier la qualité
- Des procédures d'hygiène agro-alimentaire
- Une équipe
- Un environnement de partenaires

Module 2 - Le conditionnement des fruits :

12h

- Le fruit. Le classement, tri, calibrage
- Traçabilité et contrôle qualité
- Les emballages
- Les machines et le poste de travail

Module 3 - La qualité au travail :

5h

- Appliquer des Normes
- La certification IFS
- Agir sur l'organisation : la méthode HACCP
- Agir sur les contaminations, hygiène, nettoyage, désinfection
- Agir pour préserver l'environnement



Module 4 - Organisation d'une station de conditionnement :

7h

- Visite du marché saint Charles et de la station de conditionnement de la station de la société Réart Vallée

Module 5 : Synthèse et Evaluation :

4h

- Evaluation en situation de travail
- Evaluation finale.