

CAMPUS AMAZONIA



LA FORMATION AVEC LE CFPPA ET LE CFAA DE L'EPLÉFPA DE GUYANE

2021 / 2022 PROGRAMME DE FORMATION

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS AGRICOLES

21h



Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles

Savane Matiti - BP53 - 97355 MACOURIA / cfppa.macouria@educagri.fr / Tel :0594.38.71.46 Fax :0594.38.71.45

www.campusamazonia.fr

N° Siren 199 730 219

TITRE DE LA FORMATION :

Transformation et commercialisation de produits agricoles

- **DUREE:** 21H (3 jours)
- **NOM DU FORMATEUR :** Jean-René VICTOR
- **PUBLICS VISES :**
Tout public
Personnes travaillant dans le secteur agricole
Demandeurs d'emploi
- **PRE-REQUIS :** Aucun
- **MODALITE :** Présentiel

- **OBJECTIF :**
 - Acquérir les différentes techniques de valorisation des invendus (fruits et légumes)
 - Etre capable de transformer un produit agricole et de le commercialiser en respectant la réglementation en vigueur
- **COMPETENCES VISEES :**
 - Connaître et appliquer la réglementation liée à la commercialisation de produits alimentaires transformés
 - Etre capable de transformer un produit alimentaire dans règles d'hygiène et de sécurité
 - Etre capable de commercialiser ses produits

TITRE DE LA FORMATION : Transformation et commercialisation de produits agricoles

JOUR 1

- **DUREE :** 4H
- **NOM DU FORMATEUR :** Jean-René VICTOR
- **SI INTEVENANT(S) (nom-organisme) :** /
- **OBJECTIF(S) OPERATIONNEL(S) :** Connaître et appliquer la réglementation des produits transformés

PROGRAMME DETAILLE

Horaires durée	Séquences	Contenu	Méthodes et Moyens pédagogiques	Méthode d'évaluation
13h30 – 14h	Séquence 1 – Accueil	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation général - Emargement à la ½ journée - Les questions, les attentes - Situation personnelle par rapport à la formation. 	Tour de table Questionnaire « attentes »	/
14h – 15h	Séquence 2 – La réglementation	<ul style="list-style-type: none"> - La réglementation française en termes d'hygiène et de sécurité des produits transformés - Les avantages / Les contraintes 	Exposé oral +documents Une grande place est laissée aux questions posées par les stagiaires ce qui permet de vérifier la compréhension.	Echanges
15h – 17h	Séquence 3 – Le process de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - La réalisation d'un process de fabrication de confiture de patate douce - Mise en évidence des points critiques et des risques de contaminations. - L'hygiène et comportement du personnel fabricant. 	Exposé oral Documents	Exercices
17h – 17h30	Séquence 4 – Bilan première journée	<ul style="list-style-type: none"> - Echanges sur les thématiques abordées 	Tour de table	/

TITRE DE LA FORMATION : Transformation et commercialisation de produits agricoles

JOUR 2

- **DUREE :** 9H
- **NOM DU FORMATEUR :** Jean-René VICTOR
- **SI INTEVENANT(S) (nom-organisme) :** /
- **OBJECTIF(S) OPERATIONNEL(S) :** Etre capable de transformer un produit agricole

PROGRAMME DETAILLE

Horaires durée	Séquences	Contenu	Méthodes et Moyens pédagogiques	Méthode d'évaluation
07h30-08h	Séquence 5 – Accueil jour 2	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation générale de la journée - Emargement ½ journée - Les questions, les attentes 	Tour de table	/
08h – 12h	Séquence 6 – La transformation	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'une préparation. - Suivi d'un process de fabrication. - Les bons gestes 	Mise en pratique Fiche techniques	Exercices d'application
12 H – 13 H : Pause				
13h – 17h	Séquence 7 – La transformation (suite)	<ul style="list-style-type: none"> - Emargement ½ journée - Suivi d'un process de fabrication. - Les bons gestes 	Mise en pratique Fiche techniques	Exercices d'application
17h – 17h30	Séquence 8 – Bilan deuxième journée	<ul style="list-style-type: none"> - Echanges sur les thématiques abordées 	Tour de table	/

TITRE DE LA FORMATION : Transformation et commercialisation de produits agricoles

JOUR 3

- **DUREE :** 8H
- **NOM DU FORMATEUR :** Jean-René VICTOR
- **SI INTEVENANT(S) (nom-organisme) :** /
- **OBJECTIF(S) OPERATIONNEL(S) :**

Etre capable de commercialiser un produit alimentaire en respectant la réglementation en vigueur

PROGRAMME DETAILLE

Horaires durée	Séquences	Contenu	Méthodes et Moyens pédagogiques	Méthode d'évaluation
07h30 – 8h	Séquence 9 – Accueil jour 3	<ul style="list-style-type: none">- Présentation générale de la journée- Emargement ½ journée- Les questions, les attentes	Tour de table	/
08h – 12h	Séquence 10 – Commercialisation	<ul style="list-style-type: none">- Calcul de rendement- Notion de perte et de déchets- Calcul des prix de vente- Les marges- La réglementation autour de l'étiquetage.	Exercices de calculs PowerPoint Documents Exposé	Réalisation d'une étiquette
12 H – 13 H : Pause				
13h – 16h30	Séquence 11 – L'étiquette	<ul style="list-style-type: none">- Calcul d'une Date Limite de Consommation- Evaluation organoleptique du produit- Grille d'évaluation notation	Exercices de calculs PowerPoint Documents Exposé	Réalisation d'une étude organoleptique
17h – 17h30	Séquence 12 – Bilan	<ul style="list-style-type: none">- Echanges sur les thématiques abordées	Tour de table Satisfaction des stagiaires	Enquête de satisfaction