

« Conservation et maintien de la qualité des fruits et légumes dans le circuit de commercialisation »

LIEU ET DUREE

Lieu : Port Laguerre – Païta

Durée (par session) : 16h sur 2 jours

Dates :

Horaires (par jour) : 8h-12h / 13h 17h

session 1 : 20 et 26 septembre

session 2 : 03 et 05 octobre

PUBLIC

- Gérants d'exploitation agricoles ou de coopératives ;
- Maraichers ;
- Grossistes et centrales d'achat.

Cette formation accueillera un public mixte de salariés de la filière amont et aval. 6 places sont consacrées à des ressortissants de la province Sud répondant aux critères du public cités ci-dessus. 6 autres bénéficiaires seront salariés, dont la formation sera prise en charge par le FIAF NC.

Nombre de bénéficiaires maximum : 12 personnes.

PRE-REQUIS

- Avoir les compétences liées aux fonctions citées ou les avoir exercées ;
- Avoir une bonne connaissance de base des fruits et légumes.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Améliorer la qualité et la fraîcheur des fruits et légumes dans le circuit de commercialisation jusqu'au consommateur ;
- Diminuer les pertes ;
- Identifier les niveaux de qualité des fruits et légumes ;
- Améliorer la conservation des fruits et légumes.

CONTENU

Savoir identifier et comprendre la qualité :

- Les différentes qualités des fruits et légumes
- Les facteurs qui influencent la qualité

Connaître l'évolution des fruits et légumes et leur cycle de vie physiologique :

- Connaissez-vous les fruits et légumes :
 - Physiologie des produits

- les familles botaniques de fruits et de légumes
- Les fruits et légumes des organismes vivants
 - Le cycle de vie des végétaux
 - L'évolution naturelle des fruits et légumes

Connaître les facteurs d'altération de fruits et légumes et les éviter :

- les facteurs d'altération des fruits et légumes
- les situations à éviter et leurs conséquences sur les produits

Connaître et savoir identifier les signes de fraîcheur par espèce :

- les signes de fraîcheurs de fruits et légumes
- les spécificités de chaque espèce
- les défauts évolutifs à écarter

Connaître et appliquer les conditions de conservation des fruits et légumes :

- les étapes clés de la vie du produit, du champ à l'assiette
- les conditions de conservation optimales
- les regroupements de produits
- les spécificités par espèce

Formateur(s) :

Mr Jérôme TISSERAND, formateur-consultant au CTIFL - France.

M. Georges TIEYA, formateur pour adultes agréé (agrément N° 2020/0733).

Méthodes et outils pédagogiques :

Présentation Power Point, Echanges et discussions, jeux pédagogiques, visite analyse et mise en application en magasin.

Outils : Exercice d'application et pratiques ; Jeux pédagogiques « Le dernier survivant : les dangers pour les fruits et légumes », « Comment évaluer la fraîcheur des fruits et légumes » et « Quels produits pour quelle ambiance ? » ; Le point sur la conservation des fruits et légumes (document support).

Livrables : Attestation de formation, livret stagiaire (reprenant certains outils développés en formation).

Evaluations : Evaluation préalable à la formation, évaluation des acquis en fin de formation + évaluations à chaud