



**Durée :** 3 semaines (99 h) en présentiel  
du lundi 13h30 au vendredi 14 h

**Date :**

Sem 43 du 19 au 23 octobre 2020  
Sem 48 du 23 au 27 novembre 2020  
Sem 04 du 25 janvier au 29 janvier 2021

**Lieu :** CFPPA de Chateaufarine

**Nombre de places :**  
8 places au maximum

**Public concerné :**  
Public ayant un projet de création  
d'entreprise en lien avec l'héliciculture..

**Prérequis :**  
Aucun

**Coût :**  
11 € net de taxe/heure/stagiaire

**Ce module englobe le guide des bonnes  
pratiques en laboratoire de  
transformation.  
Validation de l'UCARE du BP REA.**

# TRANSFORMER SES PRODUITS ISSUS DE L'HÉLICULTURE

## Objectifs :

- Développer une activité liée à la transformation hélicicole.
- Maîtriser la transformation des produits issus de l'héliciculture.

## Programme :

- Les caractéristiques de la transformation des produits issus de l'héliciculture.
- Les principes et étapes de fabrication et les caractéristiques des produits frais, surgelés et stérilisés.
- La gestion des matières premières.
- L'organisation du travail.
- La réglementation encadrant l'activité de transformation.
- Les règles d'hygiène et de sécurité au travail en laboratoire de transformation.
- La conception des locaux de transformation en lien avec les normes d'hygiène.
- L'influence des signes de qualité.
- L'interaction entre la production et l'activité de transformation.
- L'organisation du travail,
- La gestion du stockage.
- La gestion des ressources en énergie.
- Les indicateurs technico-économiques.

## Intervenant(s) :

N.Buy

Formateur et technicien hélicicole du CFPPA de Chateaufarine.