

CATALOGUE DE FORMATIONS COURTES 2018-2019

Salariés

Agriculteurs

Professionnels de l'industrie agroalimentaire

Porteurs de projet

Transformateurs

Demandeurs d'emploi

Personnes en insertion professionnelle

Grand public



ÉTABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT
ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES
DE LYON SAINT GENIS LAVAL



L'atelier technologique André Paillot vous propose des stages de formations théoriques et pratiques en agroalimentaire, grâce à une équipe de spécialistes.

	FORMATIONS	DUREE	DATES
PRODUITS	Fabriquer ses confitures et gelées Applications pratiques	7h	Nous contacter
	Transformer ses légumes en produits de 5 ^{ème} gamme. Applications pratiques : légumes cuits sous vide.	7h	Nous contacter
	Valoriser ses fruits grâce à la transformation Applications pratiques : compote, coulis, pâte de fruits, fruits au sirop.	14h	Nous contacter
	Valoriser ses légumes grâce à la transformation Applications pratiques : soupe, coulis, légumes appertisés sous vide.	14h	Nous contacter
	Transformation des fruits : élargir sa gamme	14h	18-19/02/2019
	Valoriser sa production de miel grâce à la transformation Applications pratiques.	14h	23-24/10/2018
PROCEDES	Maîtrise et optimisation des barèmes de pasteurisation et stérilisation. Applications pratiques (autoclaves, pasteurisateurs)	14h	12-13 /03/2019
	Autoclave	7h	29/10/2018
	Machine sous vide	7h	24/09/2018
SECURITE ALIMENTAIR E	Hygiène et traçabilité en transformation F&L. Applications pratiques	14h	Nous contacter
	Hygiène en produits carnés	7h	22/10/2018 26/03/2019
SECURITE	Sauveteur, secouriste du travail (SST)	14h	12-21/02/2019
	Maintien et Actualisation des Compétences Sauveteur Secouriste du Travail	7h	Nous contacter
	Prévention des risques liés aux activités physiques	14h	Nous contacter

TARIF : Nous consulter

Atelier de transformation
 Personne à contacter : Pauline MONIER
 4 chemin des Grabelières 69230 Saint Genis Laval
 Tel : 04 78 56 75 78
pauline.monier@educagri.fr

