

Elaborer des confitures et gelées



Formation qualifiante en présentiel (temps plein)

OBJECTIFS

- Maîtriser les bonnes pratiques de fabrication des confitures et gelées
- Utiliser et évaluer les matériels adaptés à ces pratiques.
- Connaitre les méthodes, équipements et les obligations associés
- Maîtriser les critères techniques, sanitaires et économiques de la transformation
- Identifier les atouts et les contraintes de son projet


CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1 :

- Réglementation et dénominations
- Principe de fabrication, rôle des différentes étapes, autocontrôles dans le cadre de la fabrication de confitures ou de gelées
- Importance des paramètres d'acidité, de taux de sucre et de pectine dans la fabrication

JOUR 2 :

- Mise en application : fabrication de confitures et gelées en atelier pilote.


 **LIEU : Locaux du CFPPA et atelier de transformation**
(prévoir des chaussures fermées)

 **DURÉE : 14 heures**

 **EFFECTIF**

- Minimum : 6
- Maximum : 10

 **PROCHAINE SESSION :**
Les 24 et 25 mars 2026

 **PUBLICS CONCERNÉS :**

- Exploitants agricoles
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers
- Stagiaires de la formation professionnelle

 **Taux de satisfaction**
2024-2025

 **Taux de réussite**
2024-2025



CONDITIONS D'ADMISSION

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement et d'un entretien individuel.

Prérequis : Aucun.

MOYENS TECHNIQUES

Atelier agro-alimentaire Valiaa.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation.

COÛT ET FINANCEMENT

Coût pédagogique: Nous contacter
Financements envisageable:

- Financement individuel,
- VIVEA si exploitant agricole
- France Travail

POURSUITE ET DÉBOUCHÉS

- Activité agricole
- Installation ou salariat sur une exploitation agricole
- Entrepreneurat

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques en classe, pratique en atelier agroalimentaire, échanges de pratiques.

RYTHME DE LA FORMATION

14h en centre

De 8h30-12h00 / 13h30-17h00



→ Les 25 et 26 mars 2026

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en cours de formation sur la pratique explicitée.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de suivi de la formation attestant les compétences acquises.



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter pour tout besoin spécifique.

