

MODULES E-LEARNING WEBALIM

TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES 2 MODULES DE COURS EN LIGNE

1. Préambule

Ces cours en ligne, modules de formation, ne rentrent pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donneront pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

2. Publics cibles

Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

3. Pré-requis

Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler).

4. Niveau des cours en ligne

Niveau CAP et BEP. Ces cours s'adressent aux débutants.

5. Temps de réalisation de chaque module de cours en ligne

3 heures de visionnage en moyenne par module.

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE DÉCOUVERTE

3.0 GA500 - À LA DÉCOUVERTE DES FRUITS ET LÉGUMES ET DE LEUR TRANSFORMATION

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir les grandes catégories de fruits et les familles de légumes ;• citer les principales caractéristiques et les qualités nutritionnelles des fruits et des légumes ;• relier les différents fruits et légumes aux produits alimentaires qu'ils permettent de fabriquer ;• lister les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques pour avoir des fruits et légumes de qualité à transformer ;• définir les grandes catégories de fruits ;• décrire les caractéristiques de la filière française des fruits et légumes.	<ol style="list-style-type: none">1. Production et caractéristiques des fruits2. Production et caractéristiques des légumes3. Composition et nutrition4. Les produits transformés à base de fruits et légumes5. Altération et conservation des fruits et légumes6. Filière fruits et légumes en France

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE INTRODUCTIF

3.0 GA501 - INTRODUCTION À LA TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• citer les étapes de préparation des fruits et légumes pour leur transformation ;• identifier les différentes étapes de fabrication des quelques produits à base de fruits : boissons, compotes ;• définir les différentes méthodes de conservation par le froid des fruits et légumes ;• décrire les différents process de fabrication des fruits et légumes conditionnés « prêts à l'emploi » ;• expliquer comment conserver par la chaleur les produits à base de fruits et légumes.	<ol style="list-style-type: none">1. Les opérations unitaires de préparation2. L'univers des jus de fruits3. L'univers des compotes4. L'univers de confitures5. Les produits surgelés6. Les produits de la 4^{ème} gamme7. Les produits appertisés

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



www.webalim.fr

