

PRATIQUE CURRICULUM · JUS, NECTAR & PURÉE · AVEC TECHNOLOGIE D'EMBOUTEILLAGE · TEMPS PLEIN

PRODUCTION DE JUS DE FRUITS

Un programme de formation complet et basé sur la pratique, couvrant l'ensemble de la production de jus.

Du fruit frais jusqu'à la bouteille remplie et au produit commercialisable.



LE PROGRAMME

Un bon jus n'est pas un hasard. Ce programme en bâtit le savoir-faire, du fruit frais à la bouteille remplie.



La Production de Jus de Fruits est un programme à temps plein, basé sur la pratique, pour la fabrication de jus, de nectar et de purée dans un atelier fixe en acier inoxydable.

À travers seize modules spécialisés, les apprenants progressent de la réception et de la préparation de fruits tropicaux frais à l'extraction du jus, la conservation et le conditionnement, jusqu'à la qualité, l'analyse sensorielle et la commercialisation.

L'accent est mis en permanence sur la pratique. Le travail se déroule sur de véritables postes de production, avec environ 1.500 heures d'apprentissage pratique et plus de 80 exercices évalués, dans le respect constant de l'hygiène et de l'HACCP.

Chaque module se termine par une épreuve évaluée, de sorte que la compétence se démontre par un travail réel. Un module optionnel sur les vins de fruits et la fermentation peut être ajouté selon les besoins.

Le programme est proposé sous forme de curriculum, de spécification d'équipement correspondante ou de solution clé en main pour le site.

16

MODULES SPÉCIALISÉS • NOYAU

1.500_h

APPRENTISSAGE PRATIQUE

470₊

EXERCICES PRATIQUES

250₊

POSTES D'ÉQUIPEMENT

2_{Ans}

TEMPS PLEIN

PRATIQUE CURRICULUM

Seize modules.

De la matière première à l'extraction du jus et à la conservation, jusqu'au conditionnement, à la qualité et à la commercialisation, pour finir par votre propre projet final.

MODULE

01 À 16 · PAR PHASES

01 Connaissance des fruits & matières premières tropicales

BASES

07 Clarification, filtration & enzymes

EXTRACTION DU JUS

13 Analyse sensorielle & évaluation du produit

CONSERVATION & CONDITIONNEMENT

02 Hygiène, HACCP & sécurité au travail

BASES

08 Mélange, recette & standardisation

EXTRACTION DU JUS

14 Technologie des installations, CIP & maintenance

EXPLOITATION & ACHÈVEMENT

03 Réception des marchandises & contrôle à l'entrée

BASES

09 Pasteurisation & conservation

CONSERVATION & CONDITIONNEMENT

15 Gestion d'entreprise & commercialisation

EXPLOITATION & ACHÈVEMENT

04 Nettoyage, broyage & dénoyautage

BASES

10 Homogénéisation & concentré

CONSERVATION & CONDITIONNEMENT

16 Projet final : votre propre lot de jus

ACHÈVEMENT

05 Extraction du jus & méthodes de pressage

EXTRACTION DU JUS

11 Technologie de conditionnement & d'emballage

CONSERVATION & CONDITIONNEMENT

06 Tamisage & production de purée

EXTRACTION DU JUS

12 Qualité, laboratoire & analyse

CONSERVATION & CONDITIONNEMENT

ÉQUIPEMENT

Formé sur une véritable technologie d'installation.



01

Réception & préparation

Lavage, broyage, dénoyautage et contrôle à l'entrée de la matière première.

02

Extraction du jus & tamisage

Pressage, purée, traitement enzymatique, clarification et filtration.

03

Pasteurisation & homogénéisation

Traitement thermique, mélange, concentré et reconstitution.

04

Technologie de conditionnement & d'emballage

Bag-in-Box, bouteille, Tetra Pak et canette.

05

Laboratoire, qualité & analyse sensorielle

Brix, pH, acidité, microbiologie et évaluation sensorielle.

06

Nettoyage, CIP & consommables

Technologie de nettoyage et de désinfection, adjuvants, consommables.

~470 POSTES • 6 CATÉGORIES

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

C'EST PARTI.



DISPONIBLE EN · **Clé en main** (Conseil + Équipement + Livraison + Curriculum + Installation)