

Fiche UCARE

Transformer la production de fruits ou de légumes

Diplôme concerné :

(BP) Responsable d'entreprise agricole

Thématique :

Transformations végétales

FDA - Fiche descriptive d'activités :

- Il, elle organise l'activité de transformation
- Il, elle organise l'atelier en s'assurant de la marche en avant dans l'espace et dans le temps
- Il, elle adapte la disponibilité en matières premières en fonction de l'activité de transformation
- Il, elle assure le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Il, elle réceptionne et contrôle les matières premières
- Il, elle met au point des recettes
- Il, elle répare les produits : lavage, tri, épluchage, parage, etc.
- Il, elle réalise les opérations de conditionnement
- Il, elle met en œuvre les techniques de préparations culinaires
- Il, elle met en œuvre les techniques de conservation par traitement thermique
- Il, elle met en œuvre les techniques de conservation par lactofermentation
- Il, elle met en œuvre les techniques de conservation sous vide
- Il, elle met en œuvre les techniques de conservation par séchage
- Il, elle met en œuvre les techniques de conservation par surgélation
- Il, elle réalise l'étiquetage réglementaire des produits
- Il, elle réalise les différents contrôles qualité sur les produits transformés
- Il, elle renseigne les fiches de suivi de fabrication
- Il, elle met en œuvre des méthodes garantissant l'hygiène des produits (HACCP)
- Il, elle gère la collecte, le tri et le recyclage des déchets
- Il, elle nettoie et entretient les matériels, équipements et surfaces

Liste des SPS :

- Élaboration d'une recette
- Production de conserves de fruits ou de légumes
- Préparation de fruits ou légumes crus prêts à l'emploi
- Mise en œuvre de la marche en avant dans l'espace et le temps

Capacité intermédiaire n°1 : Organiser l'atelier de transformation de fruits ou légumes

Critère 1.1 : Fonctionnalité de l'atelier

Explication critère 1.1 : Les choix d'équipements et d'organisation de l'espace permettent une optimisation du travail

Critère 1.2 : Optimisation de l'organisation

Explication critère 1.2 : L'organisation choisie traduit la recherche du meilleur compromis coûts/moyens

Capacité intermédiaire n°2 : Réaliser les opérations liées à la transformation de fruits ou légumes

Critère 2.1 : Qualité de la transformation

Explication critère 2.1 : Le mode opératoire du candidat permet la réalisation d'un produit de qualité qui répond aux

objectifs de commercialisation

Critère 2.2 : Qualité de la conservation et du stockage

Explication critère 2.2 : Le candidat met en œuvre un processus de conservation et de stockage adapté au produit et au mode de commercialisation