

Conditionnement des olives

Objectif :

Connaître les différents conditionnements possibles des olives. Connaître les bonnes conditions de réalisation de l'appertisation des olives.

Programme :

- Les divers conditionnements,
- L'appertisation,
- Les paramètres d'appertisation,
- Les divers emballages commerciaux.

Public :

Oléiculteurs, salariés agricoles.

Intervenant :

Professionnel de la filière oléicole.

Informations pratiques :

Session d'une journée, 7h.

Lieu : CFPPA de Saint-Rémy de Provence. Parcelles du lycée.

Coût :

Gratuit pour les contributeurs VIVEA (exploitant, AF, conjoint collaborateur) à jour de leurs cotisations.

Autre statut dépendant d'un OPCA ou FAF (FONGECIF, OPCA2, FAFSEA ...), nous consulter.