

Conditionnement et stockage des huiles

Objectif :

Connaître les modes de conservation des huiles d'olive.
Connaître les bonnes conditions de stockage des huiles d'olives.
Savoir comment conditionner les huiles d'olives.

Programme :

- Stockage de l'exercice :
 - Contrôle de la cuverie,
 - Les différents modes de conservation,
 - Analyses chimiques et organoleptiques,
 - Conformité avec les différents cahiers des charges.
- Conditionnement :
 - Les machines,
 - Maîtrise et contrôles des conditionnements,
 - Vérifications analytiques et organoleptiques,
 - Traçabilité,
 - Remplissage, sertissage, étiquetage, encartonnage,
 - Stockage, gestion des stocks,
 - Registres et obligations administratives.

Public :

Oléiculteurs, salariés agricoles.

Intervenant :

Professionnel de la filière oléicole.

Informations pratiques :

Session de trois jours, 21h.

Lieu : CFPPA de Saint-Rémy de Provence.

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.