

## Contexte

Transformer tout ou partie des fruits et/ou des légumes sur l'exploitation, permet une valorisation optimale de la production d'inventus ou des produits non commercialisable bruts, d'augmenter sa gamme de commercialisation et de réaliser une plus-value. Afin de démarrer l'élaboration d'un projet de transformation de produits à base de fruits et/ou de légumes, l'établissement d'une fiche de réalisation peut s'avérer un outil précieux.

## Objectifs

Cette UCARE a pour but de vous aider à mener à bien un projet de transformation de fruits ou de légumes en abordant :

- Les principaux procédés de transformation de produits alimentaires et non alimentaires
- Les méthodes de conservation et de stockage
- La réglementation sur les produits à base de fruits et de légumes
- L'hygiène et la sécurité alimentaire, la conception de locaux de transformation
- Le coût de revient et notion de prix

## Travaux

Pour valider cette UCARE vous devez **réaliser un stage** au sein d'une exploitation transformant des fruits et/ou des légumes. Deux rendus de travaux sont attendus (Dossier + TP).

**Epreuve 8.1** : Organiser l'atelier de transformation de fruits ou légumes

*Vous devez constituer un dossier de transformation à base de fruits ou de légumes, avec les indicateurs suivants :*

- Présentation du produit transformé
- Transformation expliquée
- Présentation de la conception des locaux en fonction des objectifs et des contraintes
- Caractérisation des équipements
- Calcul du coût de production et analyse du résultat
- Proposition argumentée d'investissement en équipement (comparaison de prix, avantages/inconvénients....)

**Epreuve 8.2** : Réalisation des opérations de transformation de la production de fruits ou légumes, de conservation et de stockage en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

*Vous devez remplir une fiche de TP (Tâche Pratique) avec les indicateurs suivants :*

- Réalisation de la tâche et de ses différentes opérations.
- Maîtrise des gestes techniques et de l'utilisation des matériels et installations.
- Respect de la réglementation, des instructions et des consignes (notamment sécurité)
- Appréciation de la qualité du produit fini
- Réalisation des opérations de conservation et du stockage