

Techniques de quatrième et cinquième gamme appliquées aux fruits et légumes : frais découpé, prêt à consommer

Lien : https://afrique-formation.com/formation/techniques-de-quatrieme-et-cinquieme-gamme-appliquees-aux-fruits-et-legumes-frais-decoupe-pret-a-consommer

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA250

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre les principes et les spécificités des produits de quatrième et cinquième gamme.
- ✔ Maîtriser les techniques de transformation des fruits et légumes prêts à consommer.
- ✔ Sélectionner des matières premières adaptées aux exigences de qualité.
- ✔ Mettre en œuvre les procédés de lavage, découpe, cuisson, conservation et conditionnement.
- ✔ Garantir la sécurité sanitaire grâce aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP.
- ✔ Optimiser la durée de conservation tout en préservant les qualités nutritionnelles et organoleptiques.
- ✔ Organiser efficacement la production, le stockage et la distribution.
- ✔ Assurer la conformité aux réglementations et aux normes de qualité agroalimentaires.
- ✔ Développer des produits innovants répondant aux attentes des consommateurs.
- ✔ Évaluer la rentabilité économique d'une activité de transformation de quatrième ou cinquième gamme.
- ✔ Mettre en place un système performant de contrôle qualité et de traçabilité.
- ✔ Concevoir un projet complet de transformation industrielle ou artisanale de fruits et légumes prêts à consommer.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction aux produits de quatrième et cinquième gamme

- Définition et classification des différentes gammes de produits alimentaires
- Évolution des marchés des produits prêts à consommer
- Opportunités économiques pour les entreprises agroalimentaires

2 / Sélection des matières premières

- Critères de qualité des fruits et légumes
- Réception, contrôle et tri des matières premières
- Gestion de la maturité et des caractéristiques variétales

3 / Préparation et transformation des produits

- Lavage, désinfection et épluchage
- Découpe, calibrage et conditionnement intermédiaire
- Bonnes pratiques d'hygiène lors des opérations de transformation

4 / Technologies de conservation des produits de quatrième gamme

- Maîtrise de la chaîne du froid
- Atmosphère modifiée et emballages actifs
- Prévention du brunissement et maintien de la qualité

Afrique Formation

5 / Procédés de fabrication des produits de cinquième gamme

- Cuisson, pasteurisation et cuisson sous vide
- Refroidissement rapide et stabilisation des produits
- Préservation des qualités nutritionnelles et organoleptiques

6 / Conditionnement et emballage alimentaire

- Choix des matériaux d'emballage
- Conditionnement sous vide et sous atmosphère protectrice
- Étiquetage, traçabilité et conformité réglementaire

7 / Hygiène, sécurité sanitaire et maîtrise des risques

- Bonnes pratiques de fabrication (BPF) et d'hygiène (BPH)
- Application de la méthode HACCP
- Prévention des contaminations microbiologiques et physiques

8 / Contrôle qualité et durée de conservation

- Contrôles microbiologiques, physicochimiques et sensoriels
- Détermination de la durée de vie (DLC/DDM)
- Gestion des non-conformités et amélioration continue

9 / Organisation de la production et logistique

- Planification des opérations de transformation
- Gestion des stocks et de la chaîne logistique
- Distribution sous température dirigée

10 / Rentabilité, innovation et développement de nouveaux produits

- Analyse des coûts de production
- Innovation dans les produits prêts à consommer

Afrique Formation

- Adaptation aux attentes des consommateurs et aux tendances du marché

11 / Réglementation et normes applicables

- Exigences réglementaires nationales et internationales
- Normes de qualité et certifications agroalimentaires
- Responsabilités des producteurs et transformateurs

12 / Cas pratiques et projet de transformation

- Conception d'une unité de production de quatrième ou cinquième gamme
- Élaboration d'un procédé complet de transformation de fruits ou légumes
- Mise en place d'un plan qualité, HACCP et d'un système de traçabilité

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

04 au 13 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 10 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 Avr. au 05 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
21 au 30 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
16 au 25 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA250
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation