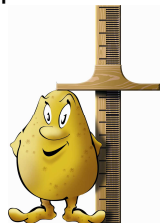


QUALITÉ DE LA POMME DE TERRE

• CONTEXTE

Pour commercialiser un lot de pommes de terre, il est nécessaire de pouvoir définir clairement la qualité de ce lot en s'appuyant sur des règles et outils définis par la réglementation et l'interprofession.



Cette formation permet de faire le point sur les critères de qualité de la pomme de terre et les bonnes pratiques en termes d'évaluation des caractéristiques d'un lot en s'appuyant sur les bonnes pratiques définies dans la norme AFNOR NF V 25-112 révisée en Juillet 2010.


• OBJECTIFS

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Reconnaître les principaux défauts sur tubercules,
- Connaître les obligations réglementaires s'imposant à la commercialisation de la pomme de terre
- Décrire les critères de qualité
- D'évaluer les caractéristiques d'un lot grâce à des outils et des méthodes pratiques

• MODULE ET CONTENU

Module 1: NF V 25-112—Bonnes pratiques d'évaluation des caractéristiques d'un lot

- Le CNIPT : une interprofession à votre service !
- La pomme de terre française, un produit incontournable
- Qualité du tubercule
- Evaluation des caractéristiques d'un lot  : 8 heures
- Réglementation – Limites d'acceptabilité
- Exercices pratiques

POINTS FORTS

Exercices pratiques

Quiz

IMPORTANT

Cette formation présente les exigences de la réglementation

Adaptation de l'action de formation au contexte

QUI SONT CONCERNÉS ?

- Producteur
- Acheteur
- Responsable de centre de collecte
- Responsable Qualité
- Opérateur en charge du tri

QUI CONTACTER ?

Marc BOGAERT
Tél : 06.83.85.16.55
mbogaert@cnipt.com

Formation intra-entreprise

Coût : **GRATUIT**