



## Decouvrir les fibres pour des formules naturelles a plus haute valeur ajoutée : Révélez le potentiel de vos produits

07 novembre 2024 - Avignon - 7h

### Nouveauté

Accessible aux personnes en situation d'handicap

### Public visé

Dirigeant, R&D, Qualité, Achats

### Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

### Intervenant et Contact Pédagogique

Caroline ROUVEYROL, experte R&D et autres intervenants à confirmer

[Caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com](mailto:Caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com)

### Contact Administratif

Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08 [laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro  
93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :  
FR060037-2

Mise à jour : le  
27/02/2024



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Citer les propriétés fonctionnelles des fibres
- Indiquer les propriétés nutritionnelles et santé des fibres
- Choisir une fibre pour une application donnée



### Programme

#### De 9h à 12h30

- Pourquoi s'intéresser aux fibres ?
- Etat des lieux du marché (fibres et ingrédients riches en fibres)
- Les fibres, une grande famille hétérogène

#### De 13h30 à 17h30

- Aspects nutritionnels
- Fonctionnalités des fibres pour texturer notamment
  - Travaux pratiques



### Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif ([laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.



### Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



### € Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2024 : 500€ HT soit 600€ TTC

Non adhérent 2024 : 700€ HT soit 840€ TTC

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



### Inscription en ligne : cliquez ici Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 24/10/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation