

Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales La conduite en sécurité d'un autoclave et l'habilitation

Lundi 27 et mardi 28 mars 2023



En partenariat avec



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant conduire une activité de conserverie.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANTS	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Freddy LANG, Directeur TECHNA Nicolas MARISSAL, Chef de projets technologie	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 16 :30	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- Savoir calculer un barème de traitement thermique.
- Mettre à jour les connaissances spécifiques à l'appertisation pour être capable d'exercer une fonction technique dans le secteur des produits appertisés et pasteurisés
- Obtenir l'habilitation à la conduite d'autoclave



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention des formateurs en face à face avec participation active des stagiaires, exercices et travaux pratiques.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications. Matériels de conditionnement, autoclave, outils de suivi de température.
- Remise d'un dossier pédagogique.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Questionnaire à froid.



Contenu pédagogique

1er jour cycle 2 lundi le 27/03 :

- Cycle de formation CTCPA pour certification des participants, réalisation d'un plat cuisiné avec stérilisation.

2e jour cycle 2 mardi le 28/03 :

- Suite de la certification, validation, QCM final, dégustation des fabrications.

Evaluation de connaissances et certification

- Evaluation des connaissances par QCM et/ou étude de cas
- Délivrance d'une attestation de stage
- L'habilitation à la conduite d'autoclave est de la responsabilité de l'exploitant.
- *Examen de certification : Questionnaire de connaissances + Exercice de simulation en halle technologique. Durée environ 1 h. Les résultats seront examinés par un Jury.*

Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org



Photo non contractuelle