

Comprendre le procédé de fabrication de conserves artisanales

Lundi 29 et mardi 30 janvier 2024

En partenariat avec **TECHNA**

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant comprendre et s'engager dans la fabrication de leurs propres conserves artisanales.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANTS	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	C.T.C.P.A TECHNA	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 16 :30	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- Identifier l'ensemble des opérations unitaires rencontrées dans une conserverie.
- Connaître les principes « qualité et réglementaires » qui régissent la transformation de denrées alimentaires.
- Appréhender les risques associés à une mauvaise maîtrise du traitement thermique.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention des formateurs en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications. Matériels de conditionnement, autoclave, outils de suivi de température.
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Echanges d'expériences et discussions, diaporamas, exercices et travaux pratiques.
- Remise d'un dossier pédagogique.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.



Contenu pédagogique

1er jour cycle 1 lundi le 29/01 :

- Panorama des réglementations
- Procédures d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Prérequis de la fabrication de conserves
- Equipements

2e jour cycle 1 mardi le 30/01 :

- Fabrication de produits alimentaires
- Réalisation d'un cycle complet de stérilisation
- Les principaux modes de conditionnement (bocaux, boîtes, plastiques...)
- Choix de l'emballage

Idées de recettes réalisables pendant le stage

- Foie Gras
- Potée Lorraine / Carbonade Flamande

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le(s) formateur(s)

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