

Maîtriser les bons procédés de conditionnement

Lundi 13 octobre 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les différentes techniques de conditionnement, afin d'améliorer la conservation, la présentation, et la sécurité de leurs produits.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers	Grégory MAILLARD, Formateur Hygiène et Sécurité Alimentaire	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- **Connaître les aspects réglementaires des différents types de conditionnement** tels que le sous vide, le sous atmosphère modifiée, et la congélation, pour garantir la conformité aux normes en vigueur.
- **Appliquer les bonnes pratiques de conditionnement.**
- **Définir le choix d'emballage le plus adapté à chaque produit**, en tenant compte des exigences de conservation, de présentation, et de durabilité.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Exposés interactifs et échanges** : Présentations théoriques animées favorisant l'interaction grâce à des questions-réponses et des discussions sur des exemples concrets issus des pratiques professionnelles.
- **Remise d'un dossier pédagogique** : Fourniture d'un support complet comprenant les bases réglementaires, les bonnes pratiques, et des fiches pratiques pour aider à la mise en œuvre des techniques abordées.



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

Connaître les aspects réglementaires et les règles d'hygiène spécifiques :

- Application des bonnes pratiques d'hygiène pour le respect de la sécurité des aliments.

Maîtriser les aspects microbiologiques et biochimiques :

- Conditionnement sous vide et les bactéries.
- Évolution de la flore microbienne.
- Couleur de la viande.

Comprendre et maîtriser le conditionnement sous vide, sous atmosphère et la congélation des viandes et des produits :

- Comprendre l'objectif - Qualité et choix de la matière première.
- Conditions et délais de stockage - Conditions de décongélation.

Les différents matériels :

- Machines utilisables par les artisans.
- Conservateurs, matériels.
- Différents types de conditionnements.

Les règles d'étiquetage : comment bien informer.



Photo non contractuelle

📞 Nous contacter

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

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