

## Maîtriser les bons procédés de conditionnement

Lundi 24 février 2025

DPT 84

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les différentes techniques de conditionnement.

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	Durée : 7 heures Début : 08 :30 Fin : 16 :30	Maison de l'artisanat Chemin de la Rollande Route de Marseille (face au Lycée agricole) 84000 AVIGNON



### Objectifs

- Connaître les aspects réglementaires des conditionnements : sous vide, sous atmosphère, congélation.
- Connaître les bonnes pratiques associées.
- Définir le choix d'emballage de chaque produit.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Supports visuels dynamiques** pour illustrer les concepts techniques (présentations, schémas, etc.).
- **Études de cas pratiques** permettant d'analyser différentes situations réelles de conditionnement.
- **Échanges interactifs** pour répondre aux questions et partager les bonnes pratiques entre participants.
- **Remise d'un dossier pédagogique complet**, incluant des fiches techniques détaillées et des exemples d'application.



### 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

### Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)



### 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.

