

## Maîtriser les bons procédés de conditionnement

Lundi 24 mars 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 Sault 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.
- 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.



### 📞 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)