

## Comprendre le procédé de fabrication de conserves artisanales

**Lundi 26 et mardi 27 janvier 2026**

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	Isabelle DELATTRE, C.T.C.P.A Fikret DEVECI, TECHNA	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 18 :00 Jour 2 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



### Objectifs

- Identifier les opérations unitaires essentielles dans le processus de fabrication en conserverie.
- Comprendre les principes de qualité et les exigences réglementaires régissant la transformation des denrées alimentaires.
- Appréhender les risques liés à une maîtrise inadéquate du traitement thermique.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention en face à face des formateurs, favorisant la participation active des stagiaires.
- Utilisation des équipements du laboratoire pour les fabrications : matériels de conditionnement, autoclave, outils de suivi de température.
- Fiches techniques pour suivre la progression des étapes de fabrication.
- Échanges d'expériences et discussions enrichissantes, accompagnés de diaporamas, exercices, et travaux pratiques.
- Remise d'un dossier pédagogique pour approfondir les connaissances acquises.



### 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

#### Cycle 1 – 1er jour : lundi 26/01

- Panorama des réglementations en vigueur.
- Procédures d'hygiène et de sécurité sanitaire.
- Prérequis pour la fabrication de conserves.
- Présentation et utilisation des équipements.

#### Cycle 1 – 2e jour : mardi 27/01

- Fabrication de produits alimentaires en conserve.
- Réalisation d'un cycle complet de stérilisation.
- Exploration des principaux modes de conditionnement (bocaux, boîtes, plastiques, etc.).
- Sélection de l'emballage adapté.

### Idées de recettes réalisables pendant le stage

- Foie gras
- Potée lorraine ou 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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

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



Photo non contractuelle