École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00
www.ensmv.com

Comprendre le procédé de fabrication de conserves artisanales

Lundi 8 et mardi 9 février 2027

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, 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 Soult 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 08/02

- 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 09/02

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



Photo non contractuelle

Siret : 784 521 296 00011 - Code APE : 85 59B - N° UAI CFA : 0751541T
D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France