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

Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales
La conduite en sécurité d'un autoclave et l'habilitation
Lundi 15 et mardi 16 mars 2027 En partenariat avec TECHNA

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant conduire une activité de conserverie.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANTS	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	660 € HT/pers.	Isabelle DELATTRE, C.T.C.P.A Fikret DEVECI, TECHNA	Durée : 11 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 12 :30	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris

Objectifs

- **Apprendre à calculer un barème de traitement thermique** pour assurer la sécurité alimentaire et garantir la qualité des conserves.
- **Actualiser ses connaissances en appertisation** pour être capable d'exercer une fonction technique et **maîtriser les procédés de stérilisation** dans le secteur des produits appertisés et pasteurisés.
- **Obtenir l'habilitation à la conduite d'autoclave** pour garantir un usage en toute sécurité de l'équipement et respecter les normes réglementaires en vigueur.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention en face à face des formateurs** pour encourager la participation active des stagiaires et répondre à leurs questions en temps réel.
- **Utilisation des équipements du laboratoire** pour les fabrications, incluant le matériel de conditionnement, l'autoclave, et les outils de suivi de température, permettant une formation pratique et immersive.
- **Remise d'un dossier pédagogique** comprenant des ressources techniques et des informations clés pour approfondir les connaissances acquises durant la formation.

Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Questionnaire à froid.

Contenu pédagogique

Cycle 2 – 1er jour : lundi 15/03

- Formation CTCPA en vue de la certification des participants.
- Théorie des traitements thermiques : principes et applications pour la conservation des produits.

Cycle 2 – 2e jour : mardi 16/03

- Suite du parcours de certification avec validation et QCM final.
- Analyse sensorielle et dégustation des produits fabriqués, pour évaluer la qualité et l'impact des traitements thermiques.

A noter : Il est impératif d'avoir suivi la première partie du stage intitulé : "Comprendre le procédé de fabrication de conserves artisanales" (8 et 9 février 2027).

Evaluation de connaissances et certification

- Evaluation des connaissances par QCM et/ou étude de cas
- Délivrance d'une attestation de stage
- L'habilitation à la conduite d'autoclave est de la responsabilité de l'exploitant.

Examen de certification : Questionnaire de connaissances et exercice de simulation en halle technologique. Durée environ 1 h. Les résultats seront examinés par un Jury.



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**

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