

Conduite d'un autoclave et conservation sous-vide sessions 2025

Du 3 au 5 mars

Du 5 au 7 mai

Du 16 au 18 septembre

Du 18 au 20 novembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre et maîtriser l'utilisation d'un autoclave afin de conduire des opérations de stérilisation de différents produits alimentaires, en respectant la réglementation en vigueur.

Maîtriser les techniques de conservation sous-vide.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique:

- Techniques de mise sous-vide : Capsuleuse vapeur, machine sous-vide à cloche , dégazage
- Étude du rôle d'un autoclave :
 - * Paramètres de destruction des microbes par la chaleur.
 - * Éléments constitutifs d'un autoclave.
 - * Réglementation en vigueur , contrôles et organes de sécurité (description et rôle).
- Étude des différentes étapes de la stérilisation
- Méthodologie pour établir et valider un barème de stérilisation.

- Autocontrôles et enregistrements à effectuer sur les produits stérilisés et les produits commercialisés sous-vide .

Mise en situation professionnelle en atelier :

- Manipulation d'autoclave et différentes techniques de mise sous vide

- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière.

Atelier de transformation équipé de deux autoclaves de type 100 et 200 4/4, de capsuleuse vapeur et machine sous-vide .

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) : Tarif 25 € / heure
 - Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
 - Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible
- Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
- Demandeurs d'emploi : Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi (par AIF) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 €/ heure

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date de dernière mise à jour : Le 14/11/2024