

Stérilisation des bocaux



Cette formation permet à tous les professionnels de l'alimentaire, de pouvoir développer et parfaire leur connaissance en matière de maîtrise des techniques de conservation des aliments et préparations alimentaires tout en se conformant aux recommandations et réglementations en vigueur.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Repérer les contraintes techniques, l'organisation nécessaire de la production (traitement du produit et process) ainsi que les modes de gestion indispensables au respect de la sécurité sanitaire des aliments.**
- **Être capable de fabriquer et stériliser des conserves**
- **Faciliter la réflexion sur le montage d'un projet de transformation en rapport avec son budget**

PROGRAMME

1. Connaissance du marché

- Étude des prestations proposées
- Analyse de la tendance actuelle et de l'attente de la clientèle

2. La technique

- Maîtriser pour les différents aliments ; les techniques de mise en bocaux, en conserve et semi-conserve
- La mise en place de la démarche et le respect de la réglementation
- L'optimisation de la prestation grâce au test qualité

3. Calcul des coûts

- Réalisation de fiches techniques des plats préparés
- Calcul des prix de revient

4. Réalisation de recettes

- A base de poissons, de légumes, produits carnés,... -
- Les suggestions suivant les « affaires » du marché
- - La vente à emporter

5. La décoration et la présentation

- Les techniques simples, rapides et originales

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Cuisinier

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon
financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Accueil des stagiaires dans une
salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

-Mise à disposition en ligne de
documents supports à la suite de
la formation.

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la
formation.

-Certificat de réalisation de
l'action de formation.



Mise à jour

Jun 2024



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2023 - juin 2024)

Données insuffisantes

PROGRAMME

