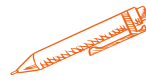


Stérilisation et appertisation



Durée

8 HEURES

Tarif

450 €

Pré-requis

Utilisation simple d'un stérilisateur

Utilisation d'un four multifonction

Les règles d'hygiène fondamentales

Profil du stagiaire

tout public

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la formation



Mise à jour

janvier 2023



Taux de satisfaction de nos stagiaires (octobre 22- avril 23)

Données insuffisantes

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 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

• GENERALITES

- La législation
- Les normes d'hygiène
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène

• LA MISE EN SITUATION

- Les différentes modes de réalisation de bocaux
- Les temps de cuisson par rapport au ph des produits
- La durabilité