

Produits appertisés en autoclave

VOTRE FUTURE COMPÉTENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Avoir les connaissances pour fabriquer un produit appertisé (stérilisé ou pasteurisé) stable microbiologiquement à température ambiante

Initiation et compréhension du fonctionnement d'un autoclave

- **Aptitudes :** Connaître les bases pour la fabrication de produits appertisés en autoclave
- **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable:

De choisir la bonne méthode de traitement thermique

De connaître les bases pour utiliser un autoclave

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• **Méthodes mobilisées :**

- apports théoriques,
- ressources documentaires
- cas pratiques
- mise en situation

• **Modalités d'évaluation :**

- diagnostic initial
- exercices en individuel ou en groupe
- QCM
- Mise en pratique et étude de cas

Types de structures concernées :

Toutes structures ou personnes physiques souhaitant développer des produits appertisés en autoclave dans le domaine alimentaire

Poursuite de formations :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter ;

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Toute personne ayant besoin de connaissances pour développer des produits appertisés: opérateurs et techniciens, responsables d'exploitation, porteurs de projets

Prérequis :

Les participants doivent avoir des connaissances de bases dans le domaine agroalimentaire

Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** attestation de formation remise par stagiaire;

Durée :

- **Stage(s) :** 2 jours

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Dossier de candidature
- **Date de démarrage :** selon le calendrier disponible sur demande ;
- **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné ;

Tarifs :

- En intra-entreprise :
1800 € TTC par groupe (6 personnes maximum)
- En inter-entreprise :
600 € TTC par personne (jusqu'à 6 personnes maximum)

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Microbiologie des aliments
- Bases scientifiques pour le calcul de barème
- Aspect réglementaire pour les produits appertisés
- Conservation par un traitement thermique
Généralités, procédés et choix de la méthode
- Les barèmes de stérilisation, pasteurisation
- Les types d'équipements existants
- Le matériel et la méthode d'autoclavage
- Fonctionnement d'un autoclave et travaux pratiques

LIEU ET CONTACT : Coralie SOMNICA
CRITT Réunion Maison de l'Export 3, rue Serge
Ycard 97490 Sainte Clotilde
☎ 0262 92 24 00- 📠 0262 94 22 95
✉ critt@reunion.cci.fr

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.