

# Maîtriser la conservation par traitement thermique: la pasteurisation et la stérilisation

## VOTRE FUTURE COMPÉTENCE :

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

- Avoir les connaissances pour fabriquer un produit appertisé (stérilisé ou pasteurisé) stable microbiologiquement à température ambiante
- Mettre en place une démarche expérimentale et connaître le principe pour vérifier l'efficacité du traitement

- **Aptitudes :** Connaître les bases pour la fabrication de produits stérilisés ou pasteurisés

- **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable:

- De choisir la bonne méthode de traitement thermique
- De connaître les principes de base pour utiliser les équipements
- De connaître la démarche afin de vérifier l'efficacité du traitement thermique sur le produit fini

### 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
- Etudes de cas

### Types de structures concernées:

Toutes structures ou personnes physiques souhaitant développer des produits pasteurisés ou stérilisés dans le domaine alimentaire.

### Poursuite de formations, passerelles :

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.

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE pour cette formation.

**LIEU ET CONTACT : Service Accueil**  
**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](mailto:critt@reunion.cci.fr)

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site Internet: [www.reunion@cci.fr](http://www.reunion@cci.fr)

## 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 :** certificat de réalisation remis en fin de formation par stagiaire.

### Durée :

- **Stage(s) / Temps en centre:** 1 jour/ 7h

### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités/ Inscription:** Bulletin d'inscription, convention de formation, positionnement à l'entrée / sur site internet: [critt@reunion.cci.fr](mailto:critt@reunion.cci.fr)
- **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 :  
900 € TTC par groupe de 6 maximum  
*Pour une formation sur-mesure, nous contacter pour obtenir un devis.*
- En inter-entreprise :  
300 € TTC par personne (groupe de 6 maximum)

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- **Les bases scientifiques**

- Notions de sécurité/salubrité
- Microbiologie des aliments

- **La réglementation**

- Aspect réglementaire pour les produits appertisés

- **Le(s) procédé(s) de fabrication**

- Méthodes de conservation par un traitement thermique
- Généralités, procédés et choix de la méthode
- Les barèmes de stérilisation, pasteurisation

- **Les équipements**

- Les types d'équipements existants
- Les matériels (autoclave, stérilisateur électrique) et leurs principes de base

- **Les tests de stabilité**

- Démarche pour savoir si le traitement thermique a bien été réalisé

**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. 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.