

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

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

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 :**
 - Positionnement à l'entrée
 - exercices en individuel ou en groupe
 - QCM
 - Etudes de cas
 - Positionnement final

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.

LIEU ET CONTACT : Service Accueil

CRITT Réunion (MRST)

3, rue Serge Ycard 97490 Sainte Clotilde

☎ 0262 92 24 00

✉ critt@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site Internet :

<https://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, gérant, porteurs de projets etc...

Prérequis :

Tout public, pas de prérequis demandés.

Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** certificat de réalisation remis en fin de formation au stagiaire.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE pour cette formation

Durée :

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

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Bulletin d'inscription, Convention/Contrat de formation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné
- **Inscription :** critt@reunion.cci.fr / Site internet : <https://reunion.cci.fr/>

Tarifs :

- En intra-entreprise : 900 € HT* (tarif pour groupe de 6 maximum)
Pour une formation sur-mesure, nous contacter pour obtenir un devis.

- En inter-entreprise : 300 € HT* par personne
(session garantie sous réserve de participants)

* TVA non applicable

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.