CCI ÎLE DE LA RÉUNION

Date maj : 27/10/2026
Domaine : **Agroalimentaire**
**Formation non certifiante**

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

CRITT REUNION – FORMATIONS CONTINUES

## VOTRE FUTURE COMPETENCE :

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

- **Aptitudes :** Aucune aptitude visée

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

- D'identifier les principes de fabrication des produits appertisés (pasteurisés ou stérilisés) stables à température ambiante
- De comparer les différentes méthodes d'appertisation (pasteurisation ou stérilisation) afin d'identifier la solution adaptée aux caractéristiques d'un produit
- De décrire la démarche permettant 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
- Matériels et équipements: salles, PC, vidéoprojecteur

- **Modalités d'évaluation :**
- Positionnement à l'entrée
- Exercices en individuel ou en groupe (Mise en pratique et étude de cas, quizz …)
- Echanges interactifs
- Evaluation de l'atteinte des objectifs

### Types de structures concernées:

Toutes structures ou personnes physiques souhaitant développer des produits appertisés (pasteurisés ou stérilisés et conditionnés dans un emballage hermétique, 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.

### CONTACT :

**Service Accueil CRITT Réunion (MRST)**
**3, rue Serge Ycard 97490 Sainte Clotilde**
**☎ : 0262 92 24 00**
✉ critt@reunion.cci.fr

### LIEUX DE FORMATION*:

- **Pôle formation Nord :** 12 Rue Gabriel de Kerveguen – 97490 Saint-Denis
- **Pôle formation Sud :** 15 route de la Balance – 97410 Saint-Pierre
- **Pôle formation Ouest :** 1 route de l'Eperon – 97435 Saint-Gilles les Hauts
- **Sur site client :** En cas de formation intra – frais de déplacement à la charge du client – nous consulter)

*selon calendrier et disponibilités des salles
Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : 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, 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 : 900 € HT* (tarif pour groupe de 6 maximum)

*Pour une formation sur-mesure, nous contacter pour obtenir un devis.*

- En inter : 300 € HT* par personne

*Session garantie sous réserve de participants*

* TVA non applicable

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- **Contextualisation et cadre réglementaire**
- **Microbiologie des produits appertisés** (risque botulique et microorganismes d'altération)
- **Comprendre l'appertisation**
- **Mise en place d'un barème** (méthodologie par rapport aux caractéristiques des produits, emballages, équipements)
- **Le matériel de traitement thermique** (pour la pasteurisation et/ou la stérilisation)
- **Outils et documentations**

**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.*

Cofinancé par l'Union européenne

Ce projet est financé par l'Union Européenne dans le cadre du programme FEDER-FSE + Réunion dont l'Autorité de gestion est la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER.