



Public concerné

Producteurs fermiers ayant un atelier de transformation.



Durée

1 jour(s) / 7h



Lieux / dates

>

Responsables de stage :

Contacts :

FORMATION

Maîtriser la stérilisation de mes conserves



Pré-requis

Aucun



Objectifs

Maîtriser l'utilisation de l'autoclave en vue de la réalisation de conserves destinées à la vente



Contenu / Programme

- La réglementation liée à la stérilisation, à l'usage d'un autoclave ainsi que les techniques de conservation des aliments.
- La notion de barème de stérilisation/notion de valeurs stérilisatrices.
- La détermination et la validation d'un barème de stérilisation par l'usage d'un thermobouton.
- Le contrôle de l'étanchéité d'une conserve.
- Les autocontrôles et documents d'enregistrement



Méthodes pédagogiques

Apports théorique et pratique, échanges, questions-réponses, travail en groupe à partir de cas concrets.



Modalités d'évaluations

Questionnaire évaluation en fin de formation



Tarifs & Financement

Selon CGV

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

