PROGRAMME DE FORMATION

Organisme de formation
S.A.R.L AGRO FORM'INNOV
52 Av du Général de Gaulle
22190 PLERIN

Siret : 811 969 427 00020
APE : 7490B
DA : N° 53 22 08662 22

Contact
Mme Anne Sophie Denoual-Saumont, gérante
Téléphone : 06 71 70 35 43
Email : contact@agroforminnov.fr

Titre de la formation

Développement d'une gamme de semi-conserves dans son entreprise

Un four (vapeur ou mixte) ou une marmite est nécessaire pour le bon déroulement de la formation

Objectifs de la formation

Fabriquer une gamme de produits de charcuterie ou traiteur en semi-conserve. Maîtriser les éléments réglementaires et techniques de la fabrication de semi-conserves. Identifier les points de contrôle pour répondre aux exigences sanitaires.

Formatrice

Anne-Sophie Denoual-Saumont, Ingénieur agroalimentaire

Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire et de la boutique

Pré requis

Niveau CAP métiers de bouche ou 3 ans d'expérience en entreprise métiers de bouche

Durée

14 heures sur 2 jours

Coût

Sur devis

Nombre de participants :

Minimum 1

Dates

A définir

Lieu

Dans l'entreprise

Objectifs pédagogiques

Connaître le principe de pasteurisation des produits
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication
Réaliser les autocontrôles et évaluer les facteurs critiques
Déterminer les barèmes de pasteurisation

Contenu de la formation

Le choix des produits à fabriquer sera à déterminer au plus tard 2 semaines avant la formation.

Fabrication et pasteurisation des produits sélectionnés

Thèmes abordés : principe de la pasteurisation, bonnes pratiques d'hygiène de fabrication, autocontrôles, évaluation des facteurs critiques, détermination et validation des barèmes de pasteurisation, mise au point de nouvelles recettes, conditionnement, etc.

Réalisation des procédures avec les stagiaires : traçabilité, étiquetage des produits, plan d'analyses bactériologiques, reformulation des fiches techniques

Calcul des coûts de fabrication

En option : réaliser une dégustation pour la clientèle afin d'obtenir un premier retour sur les qualités organoleptiques des produits

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation théorique et pratique avec application concrète
Livret stagiaire (support de formation, affichettes, procédures…)

Suivi et évaluation

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation
Evaluation de satisfaction des stagiaires
Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée
Attestation de formation