

### 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](mailto:contact@agroforminnov.fr)

### Titre de la formation

## Développement d'une gamme de conserves dans son entreprise

*Un autoclave est obligatoire pour la réalisation de cette formation (ou avoir un prestataire agréé ayant l'appareil)*

### Objectifs de la formation

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

### Formatrice

Anne-Sophie Denoual-Saumont,  
Ingénieur agroalimentaire

### Public

Chef d'entreprise  
Salariés de l'entreprise

### Pré requis

Niveau CAP métiers de bouche  
ou 3 ans d'expérience en  
entreprise métier 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 la stérilisation des produits  
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication  
Mettre en place la traçabilité  
Réaliser les étiquettes et les fiches techniques  
Rédiger le plan d'analyses bactériologiques

### Contenu de la formation

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

Fabrication et stérilisation des produits sélectionnés  
Thèmes abordés : principe de la stérilisation, bonnes pratiques d'hygiène de fabrication, autocontrôles, évaluation des facteurs critiques, détermination et validation des barèmes de stérilisation...  
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