

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 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
Livre stagiaire (support de formation, affichettes, procédures...)

Suivi et évaluation

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