

Savoir développer une gamme de conserves dans son entreprise

Contexte

Vous souhaitez proposer la vente de conserve maison en boutique ou sur internet. Vous voulez développer la vente de conserves de qualité vers des collègues. Etre formé est obligatoire pour maîtriser le procédé de fabrication et connaître la réglementation spécifique (Guide de bonnes pratiques d'hygiène conserveur artisanale).

Objectifs de la formation

Connaître et savoir maîtriser les éléments réglementaires, techniques et pratiques de la fabrication de conserves

Objectifs pédagogiques

Savoir élaborer une recette en conserve

Savoir déterminer les barèmes de stérilisation

Connaître le procédé de fabrication d'une conserve

Savoir identifier les points de contrôle pour répondre aux exigences sanitaires

Moyen d'encadrement

Mme Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante.

Responsable Innovation et formatrice pendant 13 ans au Pôle d'Innovation des charcutiers traiteurs au sein de Cepro Evolution Pro.

Public

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

Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou eresche@crealiformation.com

Pré requis

Niveau CAP métiers de bouche ou 1 an d'expérience professionnelle dans les métiers de bouche

Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à 14h) : temps déterminé en fonction du nombre de recettes travaillées sur site

Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

Présence d'un autoclave sur site ou prévision d'achat de l'autoclave obligatoire

Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

Contenu de la formation

- Connaître les principes de la stérilisation et ses conséquences au niveau microbiologique
- Savoir formuler une recette spécifique pour un produit subissant de haute température de cuisson.
- Savoir déterminer un contenant
- Savoir déterminer et valider un barème de stérilisation.
- Savoir mettre en place la traçabilité des produits
- Connaître les éléments présents sur une étiquette et les fiches techniques
- Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène de fabrication pour l'activité conserveur en complément de son activité principale

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation théorique et pratique avec application concrète

Remise d'un livret de formation aux apprenants

Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

Modalité d'évaluation des résultats

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation

Evaluation de satisfaction des stagiaires

Acquis de la formation : Attestation de suivi de formation