

Savoir maîtriser le conditionnement sous vide ou sous atmosphère

Contexte

Vous souhaitez développer la vente de produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère. Vous pratiquez déjà cette technique dans l'entreprise. Être formé est obligatoire pour maîtriser le procédé de conditionnement et connaître la réglementation spécifique (Guides de bonnes pratiques d'hygiène boucher, charcutier et traiteur).

Objectifs de la formation

Connaitre et savoir maîtriser la technique du conditionnement sous vide ou sous atmosphère

Objectifs pédagogiques

Connaitre les principes du conditionnement sous vide ou sous atmosphère

Connaitre les Bonnes Pratiques d'Hygiène liées aux deux techniques

Savoir déterminer les durées de vie à appliquer en fonction du produit

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

Nécessite la présence de conditionnements et d'une conditionneuse sous vide ou sous atm. en état de fonctionnement

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

Connaitre les éléments techniques du conditionnement : choix du sac de conditionnement, température du produit

Connaitre les éléments composant la machine, son réglage en vue du conditionnement et de la maintenance

Connaitre l'utilisation de gaz et leurs dosages lors du conditionnement sous atmosphère

Savoir choisir le conditionnement le mieux adapté aux produits

Connaitre les conséquences au niveau microbiologique

Savoir déterminer la durée de vie des produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère

Connaitre et savoir appliquer les Bonnes Pratiques d'hygiène : évaluation des risques microbiologiques, chimiques et physiques et leurs moyens de maîtrise

Savoir mettre en place la traçabilité des produits

Connaitre les éléments présents sur une étiquette lors de la vente des produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiées aux clients

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

Évaluation de satisfaction des stagiaires

Acquis de la formation : Attestation de suivi de formation