

Savoir développer une gamme de produits en semi-conserves

Contexte

Vous souhaitez proposer de nouveaux produits en boutique ou mieux organiser votre activité traiteur extérieur. La semi-conserve développe les ventes et ouvre les marchés. Un client formé en 2016 par CréaliFormation a vu augmenter la vente de foie gras en semi-conserve de 40% à Noël. Un autre propose 4000 plats cuisinés en bocal lors d'une manifestation. Etre formé est obligatoire pour maîtriser le procédé de fabrication et connaître la réglementation spécifique.

Objectifs de la formation

Connaitre les éléments réglementaires et techniques de la fabrication de semi-conserves

Objectifs pédagogiques

Savoir élaborer une recette en semi-conserve

Savoir déterminer les barèmes de pasteurisation

Connaitre le procédé de fabrication d'une semi-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

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 matériel de cuisson (four vapeur/marmite) avec réglage de la température ambiante. Moyen de refroidir (cellule de refroidissement / bain d'eau glacée)

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 aspects réglementaires et techniques du procédé de fabrication de la semi-conserve : principe de la pasteurisation, bonnes pratiques d'hygiène de fabrication, évaluation des facteurs critiques, détermination du contenant, détermination et validation des barèmes de pasteurisation, mise au point de nouvelles recettes, conditionnement
- Savoir maîtriser le procédé de fabrication par la mise en place de la traçabilité, de l'étiquetage des produits, du plan d'analyses bactériologiques, des autocontrôles, de la reformulation des fiches techniques...
- Mise en pratique (nombre de recettes / type de conditionnement définis lors du devis)

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