

Fabriquer des conserves (appertisation)



Public concerné

Agriculteurs, demandeurs d'emploi, salariés, individuels.
Stagiaires de la formation professionnelle.

Pré requis :
Aucun.

Objectif de la formation

Maîtriser les bonnes pratiques de fabrication des conserves. Utiliser et évaluer les matériels adaptés à ces pratiques.

Validation de la formation

Attestation de compétences

Contenu de la formation

Jour 1 : Réglementation

Principe de fabrication, rôle des différentes étapes, autocontrôles
Choix du barème du traitement thermique et du matériel de stérilisation ou pasteurisation
Choix du conditionnement

Jour 2 : Mise en application : fabrication de conserves (bocaux en verre et barquette en sous vide) en atelier pilote

Moyens pédagogiques et techniques

Atelier agro alimentaire VALIAA

Organisation de la formation

La formation a lieu dans les locaux du CFPPA, et au hall agro alimentaire de l'établissement, du lundi au vendredi de 8h30-12h/13h30-17h (possibilité de restauration et hébergement sur place)

20 et 21
février 2020

14 h

Contact

Ludovic DERAÏN
04 75 83 23 10
cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr

Intervenants

Formateur CFPPA
Professionnels

Financement

Sous réserve de prise en charge :

Pôle Emploi
VIVEA
FAFSEA
Personnel



Centre de Formation Professionnelle et de
Promotion Agricoles
Avenue de Lyon
26500 Bourg-lès-Valence
04 75 83 23 10
fax.04 75 83 01 02
cfppa.bourg-les-valence@educagri.fr
Suivez nous sur Facebook :
[CFPPA de Bourg Les Valence](#)