

# CONDUITE D'UN AUTOCLAVE

Du 14 au 15 février 2019  
ou du 16 au 17 mai 2019  
ou du 19 au 20 septembre 2019

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser la technique d'un autoclave afin de conduire des opérations de stérilisation de différents produits alimentaires, en respect avec la réglementation en vigueur.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Choix des emballages alimentaires : avantages et contraintes pour la conduite d'un autoclave.
- Étude du rôle d'un autoclave :
  - \* généralités sur le développement microbien.
  - \* destruction des microbes par la chaleur.
  - \* description d'un autoclave.
- Rappel des règles de sécurité
  - \* réglementation en vigueur (locaux, matériels).
  - \* organes de sécurité (description et rôle).
- Étude des différentes étapes de la stérilisation (montée en température, palier et refroidissement sous pression).
- Comment établir et valider un barème de stérilisation.
- Autocontrôles à effectuer sur les produits stérilisés.
- Paramètres à prendre en compte lors de l'achat d'un autoclave.
- Manipulation d'autoclaves en atelier de transformation.

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA.  
Deux autoclaves de type 100 et 200 4/4.  
Alternances d'apport théoriques et pratiques.  
NB. Les journées de formation ont lieu de 8 H 30 à 17 H 00.  
Prévoir une blouse et des bottes.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

- 15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.  
(Tarif selon convention pour les stagiaires d'autres CFPPA).
- Statut agricole (exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP) : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité VIVEA (délégation Sud). Nous contacter.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou au CFPPA (financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional).
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CPF). Nous contacter.

Ce stage peut être complété par le module :

- « Transformation des légumes » du 11 au 13 février 2019 ou du 21 au 23 mai 2019 ou du 16 au 18 septembre 2019
- « Cuisson sous-vide » du 17 au 18 septembre 2019

 **CFPPA de Lozère – site de Florac**  
2 place de l'Ancienne Gare  
48400 FLORAC  
Tel : 04 66 65 65 62  
Fax : 04 66 65 65 61  
cfppa.lozere@educagri.fr  
[www.epl-lozere.fr](http://www.epl-lozere.fr)

 **CER TIF Région**

L'ENGAGEMENT QUALITÉ  
2018 | 2020



ISO 9001:2015  
BUREAU VERITAS  
Certification



 La Région  
**Occitanie**  
Pyrénées - Méditerranée