

# CONDUITE D'UN AUTOCLAVE

3 sessions en 2020

les 27 et 28 février

les 23 et 24 avril

les 17 et 18 septembre

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre et maîtriser l'utilisation d'un autoclave afin de conduire des opérations d'appertisations de différents produits alimentaires, en respectant la réglementation en vigueur.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Apport théorique:

- 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.

### Mise en situation professionnelle:

- Manipulation d'autoclaves en atelier de transformation.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA spécialisés en agroalimentaire  
Alternances d'apport théoriques et pratiques.  
Deux autoclaves de type 100 et 200 4/4.

Durée de la formation : **14 heures**  
Horaires : **8h30 à 17h**  
Prévoir une blouse et des bottes.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

- 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. Nous contacter.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

Ce stage peut être complété par le module :

- « Transformation des légumes » : 3 jours, en amont de chaque session
- « Conservation et cuisson sous-vide » : 2 jours les 15 et 16 septembre

 **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)

