

CONDUITE D'UN AUTOCLAVE

sessions 2021

les 11 et 12 février

les 15 et 16 avril

les 16 et 17 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.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

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



**ENSEIGNEMENT
AGRICOLE**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

