

CONDUITE D'UN AUTOCLAVE

sessions 2023

Les 23 et 24 janvier
Les 15 et 16 mai

Les 20 et 21 mars
Les 12 et 13 octobre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre et maîtriser l'utilisation d'un autoclave afin de conduire des opérations de stérilisation 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).
- Méthodologie pour établir et valider un barème de stérilisation.
- Autocontrôles et enregistrements à effectuer sur les produits stérilisés.
- Paramètres à prendre en compte lors de l'achat d'un autoclave.

Mise en situation professionnelle:

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

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière.

Atelier de transformation équipé de deux autoclaves de type 100 et 200 4/4.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **14 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

22 €/heure, soit 154€ 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 complet 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.

CFPPA de Lozère- site de Florac -
2 place ancienne gare 48400 FLORAC
Tél : 04 66 65 65 62
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr/formations-courtes

