CFPPA de Lozère – site de Florac
2, place de l'Ancienne Gare
48400 Florac
Tél – Secrétariat : 04 66 65 65 62
cfppa.florac@educagri.fr
N° de déclaration d'activité : 9148 P021348 / SIRET : 194 805 149 00029

Conduite d'un autoclave et conservation sous-vide

Sessions 2026 :		
27 au 29 janvier	**11 au 13 mai**	**24 au 26 novembre**

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.
Maîtriser les techniques de conservation sous-vide.

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, de capsuleuse vapeur et machine sous-vide.

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

Durée : 21 heures

Horaires : 08h30 -12 h // 13h30-17h

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif : 27 €/heure, soit 189 € par jour et par personne.

Prises en charge possibles / Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- VIVEA : sous réserve de financement de la session, soumis à décision mensuelle du comité régional VIVEA
  - Chef entreprise agricole (non salarié), conjoint-collaborateur, cotisant solidaire
  - Parcours à l'installation agricole: **Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans votre Plan de Professionnalisation Personnalisé pour une prise en charge VIVEA**
- Compte Personnel de Formation (CPF) : Éligible - Le dossier de financement doit être validé au plus tard 11 jours ouvrés avant le début de la formation
- Demandeurs d'emploi : **Attention, financement par CPF à prioriser** - Possibilité de financement France Travail (par AIF), nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi
- Chefs d'entreprise : Fonds d'Assurance Formation, sous devis préalable
- Tout autre Fond de formation ou organisme financeur : sous devis préalable.

Attention, si votre organisme financeur ne couvre pas la totalité des frais de formation de 27 € / heure, il vous sera demandé de régler le reste à charge.

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

Date de dernière mise à jour : 24/08/2026

Conduite d'un autoclave et conservation sous-vide

Sessions 2026 :		
27 au 29 janvier	**11 au 13 mai**	**24 au 26 novembre**

PROGRAMME DE LA FORMATION

Apport théorique – 14 h:

- Techniques de mise sous-vide : Capsuleuse vapeur, machine sous-vide à cloche, dégazage

Étude du rôle d'un autoclave :

* Paramètres de destruction des microbes par la chaleur.
* Éléments constitutifs d'un autoclave.
* Réglementation en vigueur, contrôles et organes de sécurité (description et rôle).

Étude des différentes étapes de la stérilisation

Méthodologie pour établir et valider un barème de stérilisation.

Autocontrôles et enregistrements à effectuer sur les produits stérilisés et les produits commercialisés sous-vide.

Mise en situation professionnelle en atelier - 7 h:

Manipulation d'autoclave et différentes techniques de mise sous vide

Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

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.

POSSIBILITES DE CERTIFICATION

Chaque formation prise individuellement est professionnalisante et non certifiante.

Mais possibilité ouverte à tous nos stagiaires de passer la **validation de l'une des UCARE C6 du diplôme BPREA** parmi :

« Transformer la production de fruits ou légumes », « Transformer la production laitière »,
« Transformer la production de viande » ou « Transformer la production des produits de la ruche ».

Pour cela, il conviendra de maîtriser les connaissances liées à l'Hygiène / HACCP et le contenu d'au moins un des stages pratiques liés à la thématique choisie (soit par l'expérience professionnelle préalable, soit par la combinaison de plusieurs des stages courts de notre catalogue).

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

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

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Adaptations possibles et locaux accessibles pour les personnes en situation de handicap. Contacter notre secrétariat

C
2 place de l'ancienne gare
48400 FLORAC TROIS RIVIERES
Tél -Secrétariat : 04 66 65 65 62
cfppa.florac@educagri.fr
www.epl-lozere.fr/formations-courtes

Date de dernière mise à jour : 24/08/2026