

# CONSERVATION ET CUISSON SOUS VIDE

Les 14 et 15 octobre 2024

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser les techniques de conservation et de cuisson des produits alimentaires sous-vide.

## CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique: 4h00

- Étude des emballages existants : caractéristiques et propriétés.
- Description d'une machine sous-vide et de ses principaux organes
- Présentation des techniques de conservation et/ou cuisson sous-vide: atouts et contraintes.
- Présentation des paramètres à maîtriser pour une bonne qualité de conservation: choix de l'emballage, taux de vide, qualité de la soudure, etc.
- Contrôles à effectuer et critères de détermination des DLC/DDM
- Réglementation sanitaire concernant la commercialisation des produits sous-vide : étiquetage, conditions de conservation et de transport.

Mise en situation professionnelle: 7h00

- Mise en pratique en atelier de recettes en cuisson sous-vide et explication de la stérilisation sous-vide.

### 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 matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

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

Durée : **11 heures**

Horaires : **13h30 – 17h30 en journée 1**

**8h30 – 17h00 en journée 2**

## 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

Tarif Individuel payant : 22 €/heure, soit 154 € par jour / personne.

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

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation ( CPF ) :  
Tarif 22 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2024 .
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2024 .
- Demandeurs d'emploi :Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi ( par AIF ) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 22 €/ heure

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

[cfppa.lozere@educagri.fr](mailto:cfppa.lozere@educagri.fr)

[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)



Date de dernière mise à jour : 26/09/2023