

CONSERVATION ET CUISSON SOUS VIDE

les 15 et 16 septembre 2020

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: 10h00

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

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA spécialisés en agroalimentaire fermier. Atelier agroalimentaire équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Durée de la formation: **14 heures**
Horaires : **8h30 - 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:

«Conduite d'un autoclave» : 2jours les 17 et 18 septembre 2020 (également d'autres sessions dans l'année)

 **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

