

CONSERVATION ET CUISSON SOUS VIDE

les 14 et 15 septembre 2021

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

MODALITES D'EVALUATION

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

17 €/heure, soit 119 € 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.

Ce stage peut être complété par le module:

«Conduite d'un autoclave» : 2 jours les 16 et 17 septembre 2021 (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/formations-courtes/



Date de dernière mise à jour : 15/06/2021