

UCARE du BPREA (C7)::Concevoir son atelier de transformation fermière et intégrer le travail à façon

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître les réglementations sanitaires en vigueur pour élaborer un projet d'atelier de transformation adapté à sa production.
Dimensionner et agencer un atelier de transformation à la ferme.
Intégrer le travail à façon et conduire un autoclave

CONTENU DE LA FORMATION

Conception d'un atelier de transformation fermière

- Étude de la réglementation en vigueur relative à l'hygiène et à la conception d'atelier
- Étude du matériel nécessaire à la transformation (tous produits, toutes filières).
- Étude des différents matériaux (pour les murs, portes, sols, plafonds)
- Méthodologie et démarche pour l'organisation et le suivi des travaux
- Visites d'ateliers fermiers individuels et/ou collectifs afin d'en faire une analyse (selon disponibilités)
- Travail sur les projets individuels
- Étude du plan d'investissement, réalisation d'un budget prévisionnel.

Intégrer le travail à façon et la conduite d'autoclave

- Étude de la réglementation autour de la prestation de service
- Conduite d'autoclave :
 - Étude du rôle d'un autoclave :
 - Paramètres du 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).
 - Comment établir et valider un barème de stérilisation ?
 - Autocontrôles à effectuer sur les produits stérilisés.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisés 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, de travaux pratiques pour la conduite d'autoclave, et de travaux individuels et collectifs sur les projets des stagiaires.
Visite d'atelier selon disponibilité.

Lieu : FLORAC, sur le site du CFPPA et de l'atelier agroalimentaire

Durée : 70 heures (100%présentiel) réparties sur 2 semaines (évaluation comprise)

Horaires : Du lundi au vendredi : 08h30-12h / 13h30-17h

Dates 2022 : du 12 au 16 septembre 2022
du 26 au 30 septembre 2022

MODALITES D'EVALUATION

Entretien d'explicitation, à partir du raisonnement de la conception d'un atelier agroalimentaire et de la programmation d'un autoclave.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

17 €/heure, soit 119 € par jour et par personne.

Tarif selon convention pour stagiaires d'autres CFPPA

A QUI S'ADRESSENT NOS UCARES ?

Stagiaires en formation BPREA

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.