

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 2023 : du 11 au 15 septembre 2023
du 25 au 29 septembre 2023

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

22 €/heure, soit 154 € par jour et par personne.

Tarif selon convention pour stagiaires d'autres CFPPA

A QUI S'ADRESSENT NOS UCARES ?

Stagiaires en formation BPREA, porteurs de projet en formation continue.

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.