



FORMATION CONTINUE

SOMMAIRE

De la théorie...

- ♦ T1 : Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication en transformation de végétaux
- ♦ T2 : Aspects réglementaires de la transformation : analyse des dangers
- ♦ T3 : Connaissance des végétaux pour mieux les transformer et/ou les conserver
- ♦ T4 : L'étiquetage des produits alimentaires : réglementation et pratique
- ♦ T5 : Transformation de produits issus de l'Agriculture Biologique : réglementation et pratique

...À la pratique

- ♦ P1 : Fabrication de confiture, marmelade, gelée
- ♦ P2 : Fabrication de produits appertisés à base de fruits (compote, purée de fruits, fruits au sirop)
- ♦ P3 : Fabrication de jus, nectar, coulis, sauce
- ♦ P4 : Fabrication de produits lacto-fermentés et conservation au vinaigre
- ♦ P5 : Fabrication de sorbet et surgélation
- ♦ P6 : Fabrication de produits appertisés à base de légumes (soupe, plats préparés)



FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : T1

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION EN TRANSFORMATION DE VEGETAUX

MODALITES DE FORMATION

<u>Date</u> :	<u>Validation de la formation</u> :
Prévue entre le 15/06/2015 et le 20/07/2015	Attestation de formation
<u>Durée</u> :	<u>Évaluation de la formation</u> :
7 heures (1 journée)	Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage
<u>Public visé</u> :	<u>Coût de formation</u> ¹ :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières	220 € HT ² / personne
<u>Présentiel / à distance</u> :	<u>Financements possibles</u> :
Formation présentielle	Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche
<u>Nombre de participants</u> :	<u>Intervenant</u> :
4 à 12 personnes	Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle
<u>Code RNPC</u> :	
Aucun	

¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise

² : Le CFPPA 54 n'est pas assujetti à la TVA

OBJECTIFS

- Découvrir et appréhender le monde microbien
- Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication afin de garantir la qualité des produits en vue de leur commercialisation

CONTENU DE LA FORMATION

- Notions de microbiologie
- Les sources de contamination (les 5M)
- Réglementation en hygiène alimentaire (paquet hygiène)
- Bonnes pratiques de fabrication (Guide de bonnes pratiques de fabrication)
- Réflexion sur la mise en pratique chez les producteurs

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques
- Échanges avec les participants

FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : T2

ASPECTS REGLEMENTAIRES DE LA TRANSFORMATION : ANALYSE DES DANGERS

MODALITES DE FORMATION

<u>Date</u> :	<u>Validation de la formation</u> :
Prévue entre le 15/06/2015 et le 20/09/2015	Attestation de formation
<u>Durée</u> :	<u>Évaluation de la formation</u> :
7 heures (1 journée)	Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage
<u>Public visé</u> :	<u>Coût de formation</u> ¹ :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières	220 € HT ² / personne
<u>Présentiel / à distance</u> :	<u>Financements possibles</u> :
Formation présentielle	Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche
<u>Nombre de participants</u> :	<u>Intervenant</u> :
4 à 12 personnes	Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle
<u>Code RNPC</u> :	
Aucun	

¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise

² : Le CFPPA 54 n'est pas assujéti à la TVA

OBJECTIFS

- Découvrir et comprendre la méthodologie de la démarche HACCP
- Etre capable de mettre en œuvre une analyse des dangers sur sa propre activité et de répondre aux exigences du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

PREREQUIS

Obligatoire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux (T1)

CONTENU DE LA FORMATION

- Évolution de la réglementation en matière d'hygiène (Plan de Maitrise Sanitaire)
- Notion d'autocontrôle
- Notion de base de l'analyse des dangers de la maitrise des points critiques (HACCP)
- Exemples de mise en œuvre de la démarche HACCP
- Analyse des dangers et détermination des points critiques
- Mesures préventives spécifiques aux postes de travail
- Procédures de contrôle et d'actions correctives
- Suivi et vérification du système HACCP
- Traçabilité et gestion des produits non conformes
- Gestion documentaire
- Réflexion sur la mise en pratique chez les producteurs

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport théorique
- Échanges avec les participants



FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : T3

CONNAISSANCE DES VEGETAUX POUR MIEUX LES TRANSFORMER ET/OU LES CONSERVER

MODALITES DE FORMATION

<u>Date</u> :	<u>Validation de la formation</u> :
Prévue entre le 15/06/2015 et le 20/07/2015	Attestation de formation
<u>Durée</u> :	<u>Évaluation de la formation</u> :
7 heures (1 journée)	Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage
<u>Public visé</u> :	<u>Coût de formation</u> ¹ :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières	220 € HT ² / personne
<u>Présentiel / à distance</u> :	<u>Financements possibles</u> :
Formation présentielle	Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche
<u>Nombre de participants</u> :	<u>Intervenant</u> :
4 à 12 personnes	Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle
<u>Code RNPC</u> :	
Aucun	

¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise

² : Le CFPPA 54 n'est pas assujetti à la TVA

OBJECTIFS

- Connaître son produit, son évolution en fonction de sa nature pour choisir efficacement le ou les modes de transformation et de conservation

CONTENU DE LA FORMATION

- Connaissance des végétaux et leur évolution
- Les différentes gammes de végétaux
- Les différents modes de transformation des végétaux
- Les différents modes de conservation des végétaux
- Approche réglementaire

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques
- Échanges avec les participants

FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : T4

ETIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES : REGLEMENTATION ET PRATIQUE

MODALITES DE FORMATION

<u>Date</u> :	<u>Validation de la formation</u> :
Prévue entre le 15/06/2015 et le 20/07/2015	Attestation de formation
<u>Durée</u> :	<u>Évaluation de la formation</u> :
7 heures (1 journée)	Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage
<u>Public visé</u> :	<u>Coût de formation</u> ¹ :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières	220 € HT ² / personne
<u>Présentiel / à distance</u> :	<u>Financements possibles</u> :
Formation présentielle	Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche
<u>Nombre de participants</u> :	<u>Intervenant</u> :
4 à 12 personnes	Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle
<u>Code RNPC</u> :	
Aucun	

¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise

² : Le CFPPA 54 n'est pas assujéti à la TVA

OBJECTIFS

- Appréhender la réglementation européenne quant à l'étiquetage des produits alimentaires (INCO)
- Savoir communiquer et mettre en valeur son produit par son étiquette

CONTENU DE LA FORMATION

- Aspects réglementaires : nouvelle réglementation, mise en place et dérogations
- Focus sur les allergènes et les additifs alimentaires
- Évaluation nutritionnelle des produits commercialisés
- Focus sur les aspects marketing et communication

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et documents supports
- Échanges avec les participants (les participants devront apporter des supports / étiquettes ou projets d'étiquettes afin de travailler sur ces supports et voir comment les modifier ou les améliorer)



FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : T5

TRANSFORMATION DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE : REGLEMENTATION ET PRATIQUE

MODALITES DE FORMATION

<u>Date</u> :	<u>Validation de la formation</u> :
Prévue entre le 15/06/2015 et le 20/07/2015	Attestation de formation
<u>Durée</u> :	<u>Évaluation de la formation</u> :
7 heures (1 journée)	Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage
<u>Public visé</u> :	<u>Coût de formation</u> ¹ :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières	220 € HT ² / personne
<u>Présentiel / à distance</u> :	<u>Financements possibles</u> :
Formation présentielle	Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche
<u>Nombre de participants</u> :	<u>Intervenant</u> :
4 à 12 personnes	Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle
<u>Code RNPC</u> :	
Aucun	

¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise

² : Le CFPPA 54 n'est pas assujetti à la TVA

OBJECTIFS

- Appréhender la réglementation en transformation de produits issus de l'AB
- Connaitre et mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) associées à la transformation de produits certifiés Bio
- Maîtriser l'étiquetage AB

CONTENU DE LA FORMATION

- Décryptage de la réglementation en production et transformation de produits issus de l'Agriculture Biologique
- Bonnes Pratiques de Fabrication en atelier certifié pour la transformation de produits Bio
- Études des procédés en transformation Bio : de la réception des matières premières au stockage des produits finis
- Mise en place de la traçabilité
- Étiquetage des produits : réglementation, droits et applications
- Démarche auprès des Organismes de Contrôle (OC) et méthodologie pour la certification

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et documents supports
- Échanges avec les participants

FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : P1

FABRICATION DE CONFITURE, MARMELADE ET GELÉE

MODALITES DE FORMATION

<u>Date</u> :	<u>Validation de la formation</u> :
Prévue entre le 15/08/2015 et le 30/09/2015	Attestation de formation
<u>Durée</u> :	<u>Évaluation de la formation</u> :
7 heures (1 journée)	Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage
<u>Public visé</u> :	<u>Coût de formation</u> ¹ :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières	270 € HT ² / personne
<u>Présentiel / à distance</u> :	<u>Financements possibles</u> :
Formation présentielle	Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche
<u>Nombre de participants</u> :	<u>Intervenant</u> :
4 à 12 personnes	Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle
<u>Code RNPC</u> :	
Aucun	

¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise

² : Le CFPPA 54 n'est pas assujéti à la TVA

PREREQUIS

Obligatoire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux (T1)

Fortement recommandé

Connaissances des végétaux pour mieux les transformer et/ou les conserver (T3)

OBJECTIFS

- Connaître et adapter les différentes techniques et matériels en vue de la transformation de fruits en confitures, marmelades et gelées
- Etre capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus

CONTENU DE LA FORMATION

- Principe de conservation par le sucre et concentration
- Applications pratiques pour différents produits :
 - ◇ Choix des matières premières et des recettes
 - ◇ Définition, application et optimisation des procédés de fabrication
 - ◇ Choix des conditionnements
 - ◇ Définition des rendements et calcul des coûts de revient
 - ◇ Analyses en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle
 - ◇ Enregistrement des documents de suivi
 - ◇ Analyse des pratiques de fabrication
- Réflexion sur la mise en pratique chez les producteurs
- Application du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant la fabrication

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport de bases à l'aide de schémas simples
- Présentation d'outils pratiques
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet de fabrication avec les produits élaborés par le stagiaire dans la Halle de Technologie.

FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : P2

FABRICATION DE PRODUITS APPERTISES A BASE DE FRUITS (FRUITS AU SIROP, COMPOTES, PUREES DE FRUITS)

MODALITES DE FORMATION

<u>Date</u> :	<u>Validation de la formation</u> :
Prévue entre le 15/08/2015 et le 15/10/2015	Attestation de formation
<u>Durée</u> :	<u>Évaluation de la formation</u> :
14 heures (2 journées)	Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage
<u>Public visé</u> :	<u>Coût de formation</u> ¹ :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières	510 € HT ² / personne
<u>Présentiel / à distance</u> :	<u>Financements possibles</u> :
Formation présentielle	Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche
<u>Nombre de participants</u> :	<u>Intervenant</u> :
4 à 8 personnes par session	Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle
<u>Code RNPC</u> :	¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise
Aucun	² : Le CFPPA 54 n'est pas assujéti à la TVA

PREREQUIS

Obligatoire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux (T1)

Fortement recommandé

Connaissances des végétaux pour mieux les transformer et/ou les conserver (T3)

OBJECTIFS

- Comprendre les étapes de production et l'utilisation de l'autoclave en vue de la commercialisation des produits
- Maîtriser la fermeture des récipients
- Être capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus

CONTENU DE LA FORMATION

Théorie

- Le produit et le conditionnement
 - ◇ Caractéristiques du produit
 - ◇ Choix du conditionnement et du traitement thermique en fonction du produit
 - ◇ Conditionnement en verre et/ou en boîtes
 - ◇ Techniques et contrôles des fermetures
- Les traitements thermiques de stabilisation par la chaleur
 - ◇ Objectif : destruction totale ou partielle de la flore microbienne
 - ◇ Principe de traitement thermique, notion de couple (T, t)
 - ◇ Détermination de la valeur stérilisatrice (VS), de la valeur pasteurisatrice (VP) et de la valeur cuisatrice (VC) et méthode pour valider un barème
 - ◇ Les autocontrôles : traçabilité et enregistrement
 - ◇ Les tests de vieillissement
- Le fonctionnement de l'autoclave
 - ◇ Conduite de l'autoclave en phase eau : étude des 3 étapes du

cycle

- ◇ Les transferts de chaleur
- ◇ Notion de point critique
- ◇ Les différentes catégories de produits : travailler avec les barèmes définis

Pratique

- Choix des matières premières et des recettes
- Définition, choix et optimisation des procédés de fabrication
- Choix des conditionnements, du traitement thermique
- Définition des rendements et calcul des coûts de revient
- Analyses en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle
- Enregistrement des documents de suivi
- Analyse des pratiques de fabrication et appréhension du guide de bonnes pratiques de fabrication de produits appertisés
- Application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant la fabrication

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport de bases à l'aide de schémas simples
- Présentation d'outils pratiques
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet de fabrication avec les produits élaborés par le stagiaire dans la Halle de Technologie.

FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : P3

FABRICATION DE JUS, NECTAR, COULIS, SAUCE

MODALITES DE FORMATION

<u>Date</u> :	<u>Validation de la formation</u> :
Prévue entre le 15/09/2015 et le 30/10/2015	Attestation de formation
<u>Durée</u> :	<u>Évaluation de la formation</u> :
14 heures (2 journées)	Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage
<u>Public visé</u> :	<u>Coût de formation</u> ¹ :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières	400 € HT ² / personne
<u>Présentiel / à distance</u> :	<u>Financements possibles</u> :
Formation présentielle	Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche
<u>Nombre de participants</u> :	<u>Intervenant</u> :
5 à 8 personnes	Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle
<u>Code RNPC</u> :	
Aucun	

¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise

² : Le CFPPA 54 n'est pas assujéti à la TVA

PREREQUIS

Obligatoire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux (T1)

Fortement recommandé

Connaissances des végétaux pour mieux les transformer et/ou les conserver (T3)

OBJECTIFS

- Découvrir et choisir les différentes techniques et matériels en vue de la transformation de fruits et légumes en jus, nectar, coulis, sauce
- Etre capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus

CONTENU DE LA FORMATION

- Principe de conservation par traitements thermiques
- Applications pratiques pour différents produits :
 - ◊ Choix des matières premières et des recettes
 - ◊ Définition, application et optimisation des procédés de fabrication
 - ◊ Application des traitements thermiques correspondants aux produits et durée de vie souhaités
 - ◊ Choix des conditionnements
 - ◊ Définition des rendements et calcul des coûts de revient
 - ◊ Analyses en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle
 - ◊ Enregistrement des documents de suivi
 - ◊ Analyse des pratiques de fabrication
- Réflexion sur la mise en pratique chez les producteurs
- Application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant la fabrication

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport de bases à l'aide de schémas simples
- Présentation d'outils pratiques
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet de fabrication avec les produits élaborés par le stagiaire dans la Halle de Technologie.

FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : P4

FABRICATION DE PRODUITS LACTOFERMENTES ET CONSERVATION AU VINAIGRE

MODALITES DE FORMATION

Date : 1 ^{ère} journée prévue entre le 01/11/2015 et le 20/12/2015 2 ^{ème} journée prévue entre le 15/12/2015 et le 15/02/2016 <i>La date de la 2ème journée dépendra du ou des produits fabriqués car la durée de la fermentation peut être de 3 à 6 semaines.</i>	Validation de la formation : Attestation de formation
Durée : 10,5 heures (1 journée + 1/2 journée)	Évaluation de la formation : Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage
Public visé : Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières	Coût de formation¹ : 370 € HT ² / personne
Présentiel / à distance : Formation présentielle	Financements possibles : Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche
Nombre de participants : 4 à 12 personnes	Intervenant : Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle
Code RNPC : Aucun	¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise ² : Le CFPPA 54 n'est pas assujetti à la TVA

PREREQUIS

Obligatoire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux (T1)

Fortement recommandé

Connaissances des végétaux pour mieux les transformer et/ou les conserver (T3)

OBJECTIFS

- Connaître et maîtriser la méthode de conservation, les techniques et matériels en vue de la transformation de fruits et légumes lactofermentés ou au vinaigre
- Être capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus

CONTENU DE LA FORMATION

- Principe de la lactofermentation et de la conservation acide
- Applications pratiques pour différents produits (produits lactofermentés et chutneys) :
 - ◇ Choix des matières premières et des recettes
 - ◇ Définition et application des procédés de fabrication
 - ◇ Choix des conditionnements
 - ◇ Définition des rendements et calcul des coûts de revient
 - ◇ Analyses en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle
 - ◇ Enregistrement des documents de suivi
 - ◇ Analyse des pratiques de fabrication
- Réflexion sur la mise en pratique chez les producteurs
- Application du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant la fabrication

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport de bases à l'aide de schémas simples
- Présentation d'outils pratiques
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet de fabrication avec les produits élaborés par le stagiaire dans la Halle de Technologie.

FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : P5

FABRICATION DE SORBET ET SURGELATION

MODALITES DE FORMATION

<u>Date</u> :	<u>Validation de la formation</u> :
Prévue entre le 20/06/2015 et le 20/07/2015	Attestation de formation
<u>Durée</u> :	<u>Évaluation de la formation</u> :
7 heures (1 journée)	Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage
<u>Public visé</u> :	<u>Coût de formation</u> ¹ :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières	256 € HT ² / personne
<u>Présentiel / à distance</u> :	<u>Financements possibles</u> :
Formation présentielle	Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche
<u>Nombre de participants</u> :	<u>Intervenant</u> :
4 à 12 personnes	Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle
<u>Code RNPC</u> :	
Aucun	

¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise

² : Le CFPPA 54 n'est pas assujéti à la TVA

PREREQUIS

Obligatoire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux (T1)

Fortement recommandé

Connaissances des végétaux pour mieux les transformer et/ou les conserver (T3)

OBJECTIFS

- Comprendre les étapes de production et l'utilisation du matériel en vue de la fabrication de sorbets et fruits et légumes surgelés
- Etre capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus

CONTENU DE LA FORMATION

- Principe de conservation par froid
- Applications pratiques pour différents produits (sorbets et surgélation en cellule de refroidissement :
 - ◇ Choix des matières premières et des recettes
 - ◇ Définition, application et optimisation des procédés de fabrication
 - ◇ Choix des conditionnements
 - ◇ Définition des rendements et calcul des coûts de revient
 - ◇ Analyses en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle
 - ◇ Enregistrement des documents de suivi
 - ◇ Analyse des pratiques de fabrication
- Réflexion sur la mise en pratique chez les producteurs
- Application du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant la fabrication

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport de bases à l'aide de schémas simples
- Présentation d'outils pratiques
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet de fabrication avec les produits élaborés par le stagiaire dans la Halle de Technologie.

FORMATION CONTINUE

FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : P6

FABRICATION DE PRODUITS APPERTISES A BASE DE LEGUMES (SOUPE ET PLATS CUISINES)

MODALITES DE FORMATION

Date :
Prévue entre le 01/11/2015 et le 20/12/2015

Durée :
14 heures (2 journées)

Public visé :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières

Présentiel / à distance :
Formation présentielle

Nombre de participants :
4 à 8 personnes par session

Code RNPC :
Aucun

Validation de la formation :
Attestation de formation

Évaluation de la formation :
Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage

Coût de formation¹ :
515 € HT² / personne

Financements possibles :
Fonds de formation agricole (VIVEA et FAFSEA), OPCA de branche

Intervenant :
Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle

¹ : Nous contacter si plusieurs personnes d'une même entreprise

² : Le CFPPA 54 n'est pas assujéti à la TVA

PREREQUIS

Obligatoire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux (T1)

Fortement recommandé

Connaissances des végétaux pour mieux les transformer et/ou les conserver (T3)

OBJECTIFS

- Comprendre les étapes de production et l'utilisation de l'autoclave en vue de la commercialisation des produits
- Maîtriser la fermeture des récipients
- Etre capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus

CONTENU DE LA FORMATION

Théorie

- Le produit et le conditionnement
 - ◇ Caractéristiques du produit
 - ◇ Choix du conditionnement et du traitement thermique en fonction du produit
 - ◇ Conditionnement en verre et/ou en boites
 - ◇ Techniques et contrôles des fermetures
- Les traitements thermiques de stabilisation par la chaleur
 - ◇ Objectif : destruction totale ou partielle de la flore microbienne
 - ◇ Principe de traitement thermique, notion de couple (T, t)
 - ◇ Détermination de la valeur stérilisatrice (VS), de la valeur pasteurisatrice (VP) et de la valeur cuisatrice (VC) et méthode pour valider un barème
 - ◇ Les autocontrôles : traçabilité et enregistrement
 - ◇ Les tests de vieillissement
- Le fonctionnement de l'autoclave
 - ◇ Conduite de l'autoclave en phase eau : étude des 3 étapes du

cycle

- ◇ Les transferts de chaleur
- ◇ Notion de point critique
- ◇ Les différentes catégories de produits : travailler avec les barèmes définis

Pratique

- Choix des matières premières et des recettes
- Définition, choix et optimisation des procédés de fabrication
- Choix des conditionnements, du traitement thermique
- Définition des rendements et calcul des coûts de revient
- Analyses en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle
- Enregistrement des documents de suivi
- Analyse des pratiques de fabrication et appréhension du guide de bonnes pratiques de fabrication de produits appertisés
- Application du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant la fabrication

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport de bases à l'aide de schémas simples
- Présentation d'outils pratiques
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet de fabrication avec les produits élaborés par le stagiaire dans la Halle de Technologie.