

Savoir Développer une gamme de conserves dans son entreprise

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION LA ROCHELLE
- CMA NA 17
Myriam CONDAMIN
05.46.50.00.38
m.condamin@cm-larochele.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Niveau CAP dans les métiers de bouche ou 1 an d'expérience professionnelle dans les métiers de l'alimentation.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Connaître et savoir maîtriser les éléments réglementaires, techniques et pratiques de la fabrication de conserves Savoir élaborer une recette en conserve ou semi-conservée Savoir déterminer les barèmes de stérilisation (et pasteurisation) Savoir utiliser les pots appropriés Connaître les procédés de fabrication d'une conserve Savoir identifier les points de contrôle pour répondre aux exigences sanitaires. Maîtriser l'étiquetage et la nomenclature d'usage aux conserves et semi-conserves. Implanter un laboratoire de cuisson/équipements et accessoires

Contenu et modalités d'organisation

Connaître les principes de la stérilisation (et pasteurisation) et ses conséquences au niveau microbiologique Savoir formuler une recette spécifique pour un produit subissant de hautes températures de cuisson Savoir déterminer un contenant Savoir déterminer et valider un barème de stérilisation Savoir mettre en place la traçabilité des produits Connaître les éléments présents sur une étiquette et les fiches techniques Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène de fabrication pour l'activité de conserveur en complément de son activité principale Dangers sanitaires et maîtrise des risques

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00263486	du 21/02/2022 au 31/12/2022	Lagord (17)	CMA FORMATION LA ROCHELLE - CMA NA 17		Non éligible	
00321728	du 01/09/2022 au 31/12/2022	Lagord (17)	CMA FORMATION LA ROCHELLE - CMA NA 17		Non éligible	