

# Savoir développer une gamme de conserves dans son entreprise

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
Aurélie FRAPPIER-TONDELLIER  
06.31.13.67.82  
cmar-formation-continue@artisanat-nouvelle-aquitaine.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  
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

### 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 **Non renseigné**

## 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
00395250	du 23/10/2023 au 31/12/2024	Lagord (17)	CMA FORMATION LA ROCHELLE - CMA NA 17		Non éligible	FPC
00579376	du 01/02/2025 au 31/12/2026	Lagord (17)	CMA FORMATION LA ROCHELLE - CMA NA 17		Non éligible	FPC