

Pasteurisation et stérilisation : Autoclave et réalisation de conserves**Financement**Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CFPA ENILIA ENSMIC
Emmanuel AUDEBERT
05.46.27.69.00
epl.surgeres@educagri.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(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 :

Non renseigné

**Contrat de
professionnalisation
possible ?**

Non

Objectif de la formation

Connaître les règles de conduite d'un autoclave vertical, du capsulage et du sertissage Réaliser des conserves

Contenu et modalités d'organisation

Apports théoriques et cas concrets sur l'atelier technologique du centre de formation - les types d'emballage - les méthodes de conditionnement - la stérilisation par conduite d'autoclave - les étapes d'une fabrication d'une conserve

Durées de la formation *14h en cours du jour

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
00414438	du 12/02/2024 au 13/02/2024	(17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	FPC
00414564	du 07/10/2024 au 08/10/2024	(17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	FPC

00497449

du 02/12/2024 au
03/12/2024

(17)

ENILIA - ENSMIC -
LYCÉE DE
L'ALIMENTATION -
CFA DU CAMPUS DE
L'ALIMENTATION

Non
éligible

