



### Le conditionnement des boîtes, des bocaux, utilisés en Conserverie

#### ➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- 🔗 **Connaître** les différents contenants utilisables en conserverie (conservation, cuisson) ;
- 🔗 **Déterminer** les règles de remplissage adaptées au contenant ;
- 🔗 **Connaître** le mécanisme de soudure, de sertissage, les réglages, ainsi que les contrôles nécessaires.

#### ➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

##### Stage en situation dans un atelier de fabrication

##### 🔗 Les contraintes réglementaires

##### 🔗 Les Boîtes

- Présentation,
- Les boîtes type et dimensions,
- Schéma du fond et bord à serti,
- Le processus de sertissage,
- Le serti (vu en coupe),
- Les contrôles de serti, les défauts et les actions correctives,
- Cas pratique,
- Les valeurs indicatives pour le contrôle.

##### 🔗 Cas des bocaux

- Types de bocaux et leur fermeture. L'étanchéité du bocal (à l'encapsulage ou à l'autoclave).

##### 🔗 Cas des films souples

- Le type de film,
- Caractéristiques et conduite de la machine sous vide et sous gaz



Ref : TEC-02 vD

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

*Formation en face à face (théorie et pratique).*

*Apports théoriques et échanges.*

*Mise en pratique sur du matériel de fabrication*

*Un livret pédagogique sera remis à chaque participant.*

*Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement.*

#### MODALITES D'EVALUATION

*Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée.*

#### FORMATION SANCTIONNEE

*Attestation de fin de formation.*

#### INTERVENANT

**Patrick BEAUR, Consultant formateur habilité CefaQ et spécialisé en hygiène en conserverie**

#### PERSONNEL CONCERNE

**Producteurs, Conservateurs, Salariés**

#### EFFECTIF DU GROUPE

*Groupe de 8 à 12 stagiaires\**

*\* Possibilité de dérogation*

#### PRE-REQUIS

*Aucun*

#### DUREE

*1 jour (7 H) théorique + pratique*

#### LIEU et DATE

*A déterminer*

#### COÛT

*Nous consulter*

