



### Mise sous vide et étiquetage des produits

#### ➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- ☞ **Connaître** les principes de la mise sous vide et **pouvoir adapter** ses connaissances sur son matériel ;
- ☞ **Choisir des films** cohérents en fonction des différents produits fabriqués.
- ☞ **Mettre en pratique les notions théoriques**

#### ➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

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

- ☞ Intérêt du sous vide pour les produits (*congélation, frais, cuisson*)
- ☞ Réglementation applicable
- ☞ Principe de la mise sous vide
- ☞ Le matériel adapté à l'activité de conserveur fermier
- ☞ Les différents films et leurs fiches techniques
- ☞ Mise en pratique
- ☞ Les mentions obligatoires concernant l'étiquetage des produits pré emballés.
- ☞ Cas particulier des DLC et de leur validation
- ☞ Quiz final : Ce que j'ai retenu de la formation



Ref : TEC-06vB

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

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

*Apports théoriques et échanges*

*Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation*

*Un livret pédagogique sera remis à chaque participant*

#### MODALITES D'EVALUATION

*Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quiz)*

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

*Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement*

*Attestation de fin de formation nominative*

#### TYPE DE FORMATION

*Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés*

#### INTERVENANT

**Patrick BÉAUR**. *Consultant, Auditeur, spécialisé en technique conserverie*

#### PERSONNEL CONCERNE

*Chefs d'exploitation, Salariés spécialisés dans la conduite des autoclaves*

#### EFFECTIF DU GROUPE

*Groupe de 8 à 12 stagiaires\**

*\* Possibilité de dérogation*

#### PRE-REQUIS

*Aucun*

#### DUREE

*1 jour (7 heures)*

#### LIEU et DATE

*A déterminer*

#### COÛT

*Nous consulter*



**Datadock**

