



Mise sous-vide et étiquetage produits



*En cours d'évaluation

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** 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 (stockage, congélation, cuisson).
- **Mettre en pratique les notions théoriques**

➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

- **Intérêt du sous vide pour les produits (congélation, frais, cuisson)**
- **Réglementation applicable**
- **Principe de la mise sous vide**
- **Le matériel adapté à son activité et son entretien**
- **Les différents films et leurs fiches techniques**
- **Les mentions obligatoires concernant l'étiquetage des produits prés emballés.**
- **Cas particulier des DLC et de leur validation**
- **Quiz final d'évaluation des compétences**



Ref : TEC P06 vA

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques, exercices 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
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisé (e) en techniques de conserverie selon disponibilité

PERSONNEL CONCERNE

Artisans, Chefs d'exploitation, Salariés

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 – Voir convention et devis
(15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT :

Voir devis à retourner signé pour valider l'inscription