

**PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
(Articles L.6353-1 à 2 et R.6353-1 du code du travail)****LA CONSERVATION DES DENREES  
LA MISE SOUS VIDE, SOUS ATMOSPHERE MODIFIEE, LA  
SURGELATION**

<b>Intitulé</b>	La conservation des denrées - la mise sous vide, sous atmosphère modifiée, la surgélation
<b>Durée</b>	07 Heures (01 Jour)
<b>Public Visé</b>	Tout professionnel exerçant une activité en restauration
<b>Type de formation</b>	Intra ou Inter entreprise
<b>Modalité pédagogique</b>	Présentiel
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Conditions techniques</b>	Mise à disposition d'une machine de mise en conservation sous Vide et sous atmosphère et d'un surgélateur par le client. OU Formation à réaliser dans un laboratoire disposant de ces équipements.
<b>Nombre de participants</b>	02 à 12 personnes
<b>Délai d'accès à la formation</b>	15 jours à réception du devis validé. Pour toute urgence, nous contacter
<b>Outils pédagogiques</b>	Alternance entre exposé théorique et mise en pratique, animation de discussions de groupe, exercices de mise en situation
<b>Moyens pédagogiques</b>	Séance de formation en salle, Mise en pratique dans le laboratoire, Supports audiovisuels, dossiers techniques remis aux stagiaires
<b>Outils d'évaluation</b>	Evaluation orale de la connaissance des stagiaires, test d'évaluation des connaissances (QCM)
<b>Outils de suivi de l'exécution de la prestation</b>	Feuilles de présence signées par les stagiaires et le formateur par demi-journée de formation. Une attestation de formation est remise à chaque participant à l'issue de la formation.
<b>Tarif</b>	A partir de 240,00 € H.-T. par personne
<b>Accessibilité</b>	Nos formations sont ouvertes à tous. En cas de doute, merci de nous contacter au 03.44.52.15.46, afin que nous puissions en discuter et, au besoin, adapter nos formations au public en situation de handicap. Dans le cas où nous ne serions pas en mesure de vous accueillir, nous sommes en relation avec des entités externes (ex : AGEFIPH) vers lesquels nous pourrions vous orienter.



## Objectifs

- Acquérir les connaissances nécessaires pour conserver les denrées
- Être capable de définir le matériel nécessaire à la transformation,
- Être capable de distinguer les techniques de productions de conserves,
- Acquérir les connaissances nécessaires pour garantir la sécurité sanitaire des produits fabriqués.

## Les différentes étapes

### 1<sup>ère</sup> demi-journée (04 heures)

#### *Les bactéries et leurs paramètres physico chimique*

- Rappel sur leurs origines,
- Les critères de croissances des bactéries (temps, température, nutriments),
- Les inhibiteurs naturels,
- Les effets bactériostatiques et bactéricides.

#### *La mise sous vide*

- Ce qu'il faut savoir sur le matériel à utiliser
- Les différentes techniques de mise sous vide (à chaud ou froid)
- Les paramètres de contrôle pour assurer la réalisation d'une bonne mise sous vide,
- Le développement microbien dans les produits sans oxygène,
- Détermination de la durée de vie d'un produit mis sous vide.

#### *La mise sous atmosphère modifiée*

- Présentation des différents gaz pouvant être utilisés pur ou en mélange en fonction de leurs propriétés et du type de produits alimentaire à conserver.
- Les risques encourus par le produit (moisissures, bactéries, rancissement, ...)
- Les conditions de conservation.  
Entretien et maintenance

### 2<sup>ème</sup> demi-journée (03 heures)

#### *La surgélation*

- L'effet de la surgélation sur le monde microbien,
- Les paramètres physiques de la surgélation,
- Les spécifications techniques du matériel,
- La décongélation des produits (paramètres et conditions).

#### *Exercices de mise en situation dans le laboratoire sur les outils du client.*

## Bilan

**Questionnaire d'évaluation de fin de formation – Synthèse et Bilan**  
**Questionnaire de Satisfaction.**