



FORMATION CONTINUE FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : P2

FABRICATION DE PRODUITS APPERTISES A BASE DE FRUITS (FRUITS AU SIROP, COMPOTES, PUREES DE FRUITS)

MODALITES DE FORMATION

Durée :
14 heures (2 journées)

Public visé :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières

Présentiel / à distance :
Formation présentielle

Nombre de participants :
4 à 8 personnes par session

Validation de la formation :
Attestation de formation

Évaluation de la formation :
Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage

Intervenant :
Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle

PREREQUIS

Obligatoire

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication (BPF) en transformation de végétaux (T1)

Fortement recommandé

Connaissances des végétaux pour mieux les transformer et/ou les conserver (T3)

OBJECTIFS

- Comprendre les étapes de production et l'utilisation de l'autoclave en vue de la commercialisation des produits
- Maîtriser la fermeture des récipients
- Être capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus

CONTENU DE LA FORMATION

Théorie

- Le produit et le conditionnement
 - ◇ Caractéristiques du produit
 - ◇ Choix du conditionnement et du traitement thermique en fonction du produit
 - ◇ Conditionnement en verre et/ou en boîtes
 - ◇ Techniques et contrôles des fermetures
- Les traitements thermiques de stabilisation par la chaleur
 - ◇ Objectif : destruction totale ou partielle de la flore microbienne
 - ◇ Principe de traitement thermique, notion de couple (T, t)
 - ◇ Détermination de la valeur stérilisatrice (VS), de la valeur pasteurisatrice (VP) et de la valeur cuisatrice (VC) et méthode pour valider un barème
 - ◇ Les autocontrôles : traçabilité et enregistrement
 - ◇ Les tests de vieillissement
- Le fonctionnement de l'autoclave
 - ◇ Conduite de l'autoclave en phase eau : étude des 3 étapes du

cycle

- ◇ Les transferts de chaleur
- ◇ Notion de point critique
- ◇ Les différentes catégories de produits : travailler avec les barèmes définis

Pratique

- Choix des matières premières et des recettes
- Définition, choix et optimisation des procédés de fabrication
- Choix des conditionnements, du traitement thermique
- Définition des rendements et calcul des coûts de revient
- Analyses en cours de fabrication, choix des paramètres de contrôle
- Enregistrement des documents de suivi
- Analyse des pratiques de fabrication et appréhension du guide de bonnes pratiques de fabrication de produits appertisés
- Application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de la Halle de Technologie pendant la fabrication

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport de bases à l'aide de schémas simples
- Présentation d'outils pratiques
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet de fabrication avec les produits élaborés par le stagiaire dans la Halle de Technologie.