

2025-F-T3 CONDUITE D'AUTOCLAVE



Comprendre et maîtriser l'utilisation d'un autoclave afin de conduire des opérations de stérilisation de différents produits alimentaires, en respectant la réglementation en vigueur.

Public : Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, transformateurs, ...

Pré-requis : Pas de prérequis.

Objectifs pédagogiques

Programme :

Apport théorique :

- Étude du rôle d'un autoclave
 - Généralités sur le développement microbien
 - Destruction des microbes par la chaleur
 - Description d'un autoclave
- Rappel des règles de sécurité
 - Réglementation en vigueur (locaux, matériels)
 - Organes de sécurité (description et rôle)
- Étude des différentes étapes de la stérilisation (montée en température, palier et refroidissement sous pression)
- Méthodologie pour établir et valider un barème de stérilisation
- Autocontrôles et enregistrements à effectuer sur les produits stérilisés
- Paramètres à prendre en compte lors de l'achat d'un autoclave



Mise en situation professionnelle :

- Manipulation d'autoclave en atelier de transformation
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

Les intervenants pédagogiques

Formateur du CFPPA de Florac, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière

Pensez à vous équiper pour les 2 jours pour un travail en laboratoire de transformation (chaussures supportant l'eau, vêtements adéquats)

	Durée		Coût*
13 & 14 février 2025	14h	09350 Daumazan sur Arize	Particulier 160€ Vivéa selon forfait Opco sur devis + 10€ pour les fruits/légumes et pots

*+adhésion annuelle à la fédération de 25€