



Conduite d'autoclave

Objectifs de la formation

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.

- Identifier les caractéristiques physiques et fonctionnelles d'un autoclave
- Reconnaître les risques liés à l'utilisation d'un autoclave
- Appliquer les bons gestes pour conduire et intervenir en sécurité

Programme

- 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

Pour qui?

- Agriculteur.rice.s et porteurs de projets, Salarié.e.s agricole, Particuliers,

Pré-requis de cette formation :

- *Aucun prérequis*
- *Cette formation vient en complément des formations "valoriser sa production par la transformation végétale" et H.A.C.C.P.*

Pour les personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins, quelque soit votre situation pour que l'on puisse ensemble aménager au mieux la formation. En effet la plupart de nos formations, pour leur partie pratique, se déroulent en extérieur sur des terrains non goudronnés.

A prévoir: Nos formations sont en partie en extérieur ou en laboratoire. Pensez à vous équiper en fonction du temps et des travaux à réaliser : veste chaude, chaussures adaptées, tenue étanche pour les transformations. Pour certaines formations, vous pouvez amener votre matériel (sécheur, petite scie,...).

Les repas sont généralement pris en commun sur le lieu de la formation. Ils ne sont pas compris dans le coût de la formation, pensez à apporter votre repas.

Durée de la formation : 14.00 heures

Lieu de la formation : Fédération Renova route de Montbrun Bocage 09350 Daumazan sur Arize

Moyens humains et pédagogiques

- Les formateur-trices :
Formateur du CFPPA Florac

- Les espaces pédagogiques

Renova dispose de plateaux pédagogiques de proximité (Pépinière professionnelle, Verger associatif, laboratoire des Ateliers Renova, châtaigneraie productive de Gachou (Fabas 09))

Evaluation des acquis

Les stagiaires sont évalués tout au long de la journée par le formateur qui s'assure que chaque stagiaire réalise les opérations étudiées et les gestes techniques associés. Il valide par le questionnaire, l'observation, ainsi qu'une auto évaluation des compétences acquises est réalisée en fin de formation. Une attestation individuelle de formation est délivrée sur demande.

Coûts et conditions de prise en charge

Tarif Particulier (total) : 180.00 euros (tarification solidaire : 90€/jour ou 110€/ jour selon vos moyens financiers).

Tarif VIVEA (total) : 350.00 euros. --> Envers les exploitant.e.s, porteur.se.s de projet agricoles a minima cotisants solidaires MSA, avec droits ouverts. *Tarif horaire de 25 à 36 euros selon grille tarifaire VIVEA en vigueur. Attention à vérifier votre plafond annuel de prise en charge avant inscription.*

Pro / OPCO (total) : 245.00 euros.

Pour tout autre mode de financement, veuillez nous contacter.

- Vous devez avoir régularisé votre adhésion à la Fédération Renova d'un montant de 25€/an (comptage du 1er novembre au 31/10 de l'année suivante).

Modalités d'inscription

Pour vous pré-inscrire à nos formations :

<https://federationrenova.fr/formations>

Un questionnaire de positionnement à l'entrée à la formation vous sera adressé pour valider votre inscription.

Fédération Renova

route de Montbrun Bocage
09350 Daumazan sur Arize

Email : asso@federationrenova.fr

Tel : +33561678607