



PROGRAMME DE FORMATION

BONNES PRATIQUES DE CONDUITE D'UN AUTOCLAVE

9 ET 10 DECEMBRE 2021 - Alexandre DOUBLE, CFPPA DE LOZERE

Cette formation est faite pour vous si vous souhaitez...

- 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.

Contenu

- Rappels sur le rôle d'un autoclave : généralités sur le développement des micro-organismes, destruction des micro-organismes par la chaleur, notions de barème de stérilisation et de valeur stérilisatrice.
- Description technique d'un autoclave. Sécurité, maintenance et vérification de l'autoclave (incluant les exigences liées à la réglementation)
- Étude des différentes étapes de la stérilisation (montée en température, palier et refroidissement) et des paramètres à prendre en compte pour établir un barème de stérilisation.
- Méthodes de validation des barèmes de stérilisation, auto contrôles à mettre en œuvre, affiner un barème.
- Choix des emballages : avantages et contraintes techniques de fermeture (maîtrise et contrôle)
- Manipulation de l'autoclave en fonctionnement normal et en simulant des défauts de fonctionnement afin d'étudier les actions correctives.

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

- **Méthodes pédagogiques :**
Apports théoriques en salle et échanges avec les participants
Démonstrations d'auto-contrôles
Observation et manipulation d'un autoclave.
- **Moyens matériels et outils :**
Atelier de transformation équipé de deux autoclaves

Modalités d'évaluation

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnaire, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.
Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la formation.

Modalités d'inscription

- Inscription en ligne : <https://forms.gle/bb9XwRSVwNe4AeR6A>
- [Bulletin d'inscription papier](#) à retourner par courrier

Conditions générales de formation de la FD CIVAM Ardèche consultables en ligne <https://bit.ly/3iHLgoI>

Programme diffusé le 16/11/2021

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Dates:** 9 et 10 décembre 2021
- **Durée:** 2 jours
- **Horaires:** 9h-12h30 / 13h30-17h
- **Lieu:** Jaujac (07)
- **Date limite d'inscription:** 26/11/2021
- **Nombre limité de participant:** 14
- **Repas:** tiré du sac
- **Intervenant:**
Alexandre DOUBLE, CFPPA de Lozère
- **Responsable de formation:**
Alicia BIRD, coordinatrice de projets
- **Public visé:**

Agriculteurs pratiquant une activité de transformation fermière, éventuellement quelques personnes en cours d'installation avec une activité de transformation en conserve.

Zone géographique : Ardèche et limitrophe.

- **Pré-requis:** aucun
- **Tarifs:** 350€ TTC

Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa)

Non éligible VIVEA ? Contactez-nous.

Tarif solidaire: 50€/jour

+ adhésion annuelle à l'association obligatoire: 25€

- **Validation de la formation:**

Délivrance d'une attestation individuelle de formation

- **Besoin de vous faire remplacer?**

Contactez votre service de remplacement

- **Personne en situation de handicap:**

Contactez-nous

Contact et renseignement

Emmanuelle COADOU ROC'H :

04 75 85 05 04 - contact@civamardecche.org

FD CIVAM ARDECHE

1064, chemin du Pradel, Domaine Olivier de Serres

07170 MIRABEL