PROAGRI
POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

FORMATION

MAÎTRISER LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

Conditionnement et cuisson sous-vide : apprenez les bonnes techniques pour optimiser vos conservations !

Pour qui ?
Tout producteur fermier ou porteur de projet souhaitant pratiquer le conditionnement et/ou cuisson sous vide

Quand ?
26 septembre 2023
ALLY

Intervenants
Yves ARNAUD – CFPPA Aurillac

Responsable de stage
Aurélie MICHEL (CA43)
04 71 07 21 31

Frais d'inscription : 23€

Renseignements - Inscription
auprès du responsable de stage ou du Centre de Formation : 04 71 50 37 54

Conditions générales de vente, accessibilité handicap, prise en charge à retrouver sur **www.haute-loire.chambre-agriculture.fr**

Fiche_Programme_V1_20210226

Objectifs

Maîtriser les techniques du conditionnement sous vide afin de garantir la sécurité des produits transformés.
Savoir étiqueter ses produits conformément à la réglementation en vigueur

Contenu

- Les aspects sanitaires :
  - Obligations, erreurs à éviter, valider ses DLC, les règles d'étiquetage
  - Comment nettoyer et désinfecter sa conditionneuse
  - Comment choisir son matériel et ses sacs sous vide
- Les aspects technologiques :
  - Les avantages du conditionnement sous vide
  - Comment éviter le relargage
  - La cuisson sous vide (principes, avantages, les différentes possibilités)
- Les aspects économiques :
  - Impact du conditionnement sous vide sur le prix de vente des produits

Méthodes

- Apports théoriques
- Echanges
- Analyse de pratiques

vivea Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant

ENGAGEMENT DE SERVICE
SERVICES AUX AGRICULTEURS ET ACTEURS DES TERRITOIRES REF. 221
AFNOR CERTIFICATION
www.afnor.org
Conseil-Formation Etude-Diagnostic

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE HAUTE-LOIRE