



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

MAITRISER LES PROCEDURES D'HYGIENE POUR LA STERILISATION DES PRODUITS FERMISERS



Version du 29 mars 2024

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / APTITUDES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de

- Maîtriser le procédé de stérilisation
- Comprendre le fonctionnement d'un autoclave

PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers, et salariés de producteurs fermiers, porteurs de projets en transformation, demandeurs d'emploi

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Mardi 9 avril 2024, de 9h00 à 17h00 (soit 7h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 10 stagiaires

LIEU DE LA FORMATION

Salle de réunion Mendikoa, Ispoure – <https://maps.app.goo.gl/iknjh4j73BuW3i3q6>

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Accueil de la formation	Accueil, présentation de la formation et des stagiaires, tour de table des attentes de chacun	
Présentation des points à maîtriser pour une stérilisation efficace (théorie) Mardi 9 avril 2024	Apports théoriques : <ul style="list-style-type: none"> - La stérilisation et les barèmes de stérilisation - Quels sont les facteurs qui interviennent dans la mise en place d'un barème : <ul style="list-style-type: none"> o Nature des produits (structure, acidité, charge microbienne initiale) o Type d'emballage (boîtes métalliques ou bocaux) o Volume des emballages - La validation des barèmes de stérilisation et les valeurs stérilisatrices (VS) 	3h30
Présentation des points à maîtriser pour la conduite d'un autoclave et le suivi des produits stérilisés : (théorie) Mardi 9 avril 2024	Apports théoriques : <ul style="list-style-type: none"> - Les facteurs de choix d'au autoclave : <ul style="list-style-type: none"> o Choix de l'énergie : gaz ou électrique o Rapport qualité/prix o Les appareils d'accompagnement (générateur à vapeur, capseuleuse, sertisseuse, etc.) o Les aspects réglementaires (dispositifs obligatoires, déclaration en préfecture, épreuve décennale, formation, etc.) - Les cycles de fonctionnement de l'autoclave - Présentation des autocontrôles, de la traçabilité et des documents d'enregistrements obligatoires pour le suivi des autoclaves et de la stérilisation des produits 	3h30

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : contact.apfpb@gmail.com www.idoki.org



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



- L'étiquetage réglementaire des conserves. Présentation d'une étiquette conforme et analyse des étiquettes de producteurs

Questions/réponses entre formateur et stagiaires
Evaluation écrite des acquis
Bilan oral de la formation et questionnaire de satisfaction.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le formateur développera différentes méthodes pédagogiques afin de donner un caractère dynamique et concret à la formation :

- Exposé théorique avec présentation d'un support (remis à chaque stagiaire)
- Echanges et questions/réponses avec les stagiaires

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Yves ARNAUD, formateur en technologie des viandes et hygiène pour le CFPPA d'Aurillac
Maïena ETCHEVERRY, animatrice à l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur – quizz de fin de formation
Questionnaire écrit en fin de stage pour évaluer la satisfaction de la formation et l'adéquation entre le contenu de la formation avec les besoins des stagiaires.

MOYENS TECHNIQUES : La formation se déroule en salle avec vidéoprojecteur

TARIFS

Pour les adhérents : 10€/jour – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (formation inscrite dans les préconisations avant-installation ors du PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/j – prise en charge du restant par Vivéa.

Dans les autres cas : 28€/heure – merci de demander un devis à apfpb.transformation@gmail.com pour vos prises en charge (OPCO, Pole Emploi, etc.)

DELAI D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au vendredi 5 avril 2024

CONTACT : Frantxina Laborde – 06.74.42.48.59 – 05.59.37.23.97 – apfpb.transformation@gmail.com

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET DEMANDES PARTICULIERES

Les personnes en situation de handicap, ainsi que les personnes qui ont des contraintes personnelles et/ou familiales (ex : enfants en bas-âge) et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation. **Contact : Frantxina Laborde - 05 59 37 23 97.**

Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation

Formation non accessible à distance -

Formation ne donnant pas lieu à la délivrance d'une certification professionnelle

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



FONDS NATIONAL D'AMÉNAGEMENT ET DE DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE
Massif des Pyrénées



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : contact.apfpb@gmail.com www.idoki.org