

07-FMD Bonnes pratiques de conduite d'autoclave

L'autoclave est une technique de cuisson et de conservation très intéressante pour les producteurs fermiers. Les nouveaux emballages, la cuisson sous vide sont autant de nouvelles techniques qui apportent du confort et permettent d'élargir la gamme de produits.

Durée
1.4 Jour(s)

Date(s) et horaires
29/09/20 8:30 - 17:00
+ 2.5 heures à distance

Lieu de formation
JAUJAC

Participation
Ayant-droit VIVEA :25.00 €
Publics hors VIVEA : 240.00 €
Autres publics : 240.00 €

Caution
240.00€, validant votre inscription et restituée à l'issue de la formation (voir conditions générales)

Responsable de stage
Lucia Latré

Intervenant(s)
Guillaume Andre, formateur en technologies agroalimentaires - CFPPA FLORAC
Lucia Latré, Chargée de mission CA 07 - Hygiène alimentaire, merchandising, relations dans un collectif

Contact
Marie Christine Oliveira Dos Reis
+33 (0)4 75 20 28 00

Objectifs pédagogiques

Comprendre le fonctionnement d'un autoclave et maîtriser les organes de sécurité. Élaborer ses barèmes de cuisson pour faire des conserves de qualité d'un point de vu organoleptique et sanitaire. S'ouvrir aux nouveaux emballages, aux cuissons sous vide pour élargir sa gamme. Avoir les éléments d'aide à la décision pour choisir son autoclave et ses contenants. Intégrer les règles d'étiquetage et d'autocontrôles pour mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire.

Public

Agriculteurs pratiquant une activité de transformation fermière, éventuellement quelques personnes en cours d'installation avec un projet de transformation en conserve. Zone géographique : Ardèche et limitrophe.

Contenu

En formation à distance : le rôle de l'autoclave sur le développement microbien. Le choix des emballages, avantages et contraintes. Le cycle de fonctionnement d'un autoclave.

En présentiel : Comprendre le fonctionnement d'un autoclave, les enjeux et étapes d'une transformation de qualité. Conduire un autoclave en sécurité pour le manipulateur et pour élaborer des produits stables. Les différents process de cuisson et d'appertisation, comparaison des équipements et aide au choix. Règles d'étiquetage et de commercialisation.

Méthodes et pré-requis

Apports théoriques et démonstration d'un autoclavage.

Date limite d'inscription : **11/09/2020**

Une attestation de fin de formation vous sera adressée à l'issue de la formation.



EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE FORMATION

Publics et pré-requis :

Nos formations s'adressent aux publics suivants :

- **Public éligible VIVEA** : contributeurs vivea à jour de leur cotisation et dans la limite du plafond de 2000€/an : agriculteurs-trices, chefs d'exploitation agricole, entrepreneurs du paysage, de travaux agricoles ou forestiers, conjoint-e-s collaborateur-trices selon statut MSA, aides familiaux, cotisant-e-s solidaires, futur-e-s installé-e-s* en agriculture en parcours PPP.

- **Autres publics** : Agriculteurs-trices retraité(e)s, conjoint(e)s, salarié(e)s d'exploitations, de coopératives ou toutes autres structures agricoles, autres salariés, futur(e)s installé(e)s en agriculture hors parcours PPP ou non pris en charge VIVEA, contributeurs vivea non éligibles ou ayant dépassé leur plafond, demandeurs d'emploi ...

* Futur-e-s installé-e-s en agriculture: à partir de janvier 2020 conditions de prise en charge VIVEA susceptibles de modification selon modalités CPF.

Des précisions sont apportées dans la présentation du stage lorsque des prérequis sont nécessaires (expérience, formation...) et/ou que le public ciblé est spécifique.

Modalité d'inscription et justificatifs :

Pour valider l'inscription et prétendre à la prise en charge des frais de formation directement par Vivea ou par un autre organisme, le bulletin d'inscription est à renvoyer signé avec le chèque de participation et/ou de caution, 15 jours avant le début de la formation. L'inscription est nominative, une personne inscrite ne peut envoyer à sa place une autre personne (parent, salarié, ...).

La réalisation des formations proposées dans ce catalogue est conditionnée par l'agrément de VIVEA et/ou l'inscription d'un nombre suffisant de stagiaires. Pour confirmer l'inscription au stage, vous recevrez 5 à 10 jours avant le début du stage une convocation incluant un rappel du programme et précisant les dates, horaires et lieux précis.

A l'issue de la formation, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche s'engage à fournir tout document et pièce de nature à justifier la réalité et la validité des dépenses de formation engagées à ce titre, ce qui permettra la prise en charge ou le remboursement éventuel auprès de l'organisme financeur.

Une attestation de formation est remise à chaque participant à l'issue de la formation ainsi qu'une facture acquittée pour les stages facturés (à conserver, pas de duplicata fourni).

Consulter nos conditions générales sur www.ardèche.chambre-agriculture.fr

Pour ses formations, la Chambre d'agriculture reçoit le soutien de :



Retrouvez-nous sur Facebook : facebook.com/ChambreAgriculture07

Bulletin d'inscription valant
CONTRAT DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Ce contrat doit être conclu avant toute inscription définitive et tout règlement de frais (Article L. 6353-3 du code du travail).

A renvoyer avant le **11/09/2020** à la Chambre d'agriculture d'Ardèche, 4 AVENUE DE L'EUROPE UNIE 07000 PRIVAS, à l'attention de Marie Christine Oliveira Dos Reis

Je soussigné (e): Madame Monsieur

Nom, prénom* _____

Adresse complète* _____

CP* _____ COMMUNE* _____

Date et lieu de naissance _____

Tél* _____ E-mail* _____

*Coordonnées transmises aux autres inscrits pour faciliter un éventuel co-voiturage

Statut actuel :

- Agriculteur-trice MSA Aide familial-e MSA Cotisant-e solidaire MSA actif
- Conjoint-e collaborateur-trice Salarié(e) agricole. Précisez fonds de formation :
- En parcours installation (Titulaire d'un PPP dans lequel cette compétence est préconisée) Autre à préciser.....

M'inscrits à la formation intitulée : 07-FMD Bonnes pratiques de conduite d'autoclave

Date du stage : 24/09/2020 au 29/09/2020

Durée : 1.4 jour(s)

Lieu : JAUJAC

Personne contact : Lucia Latré, Responsable du stage.

Formation organisée par la Chambre d'agriculture d'Ardèche, 4 AVENUE DE L'EUROPE UNIE 07000 PRIVAS. Numéro de déclaration d'activité : 8207P000807 à la Préfecture de la Région Rhône-Alpes. Cette formation entre dans la catégorie des actions de perfectionnement prévues dans l'article L.6313-1 du code du travail. Les objectifs, contenus, méthodes, pré-requis, nom et qualité des intervenants, modalités d'évaluation et sanction de la formation sont communiqués dans le programme ci-contre. Les effectifs sont fonction de l'organisation pédagogique de la formation.

1. Dispositions financières

Les frais de déplacement, d'hébergement et de repas ne sont pas compris dans le coût pédagogique et restent à la charge du participant. Tout stage commencé est dû en totalité.

Je reconnais avoir pris connaissance des conditions de formation, des dispositions financières et tarifs et je joins au contrat un chèque libellé à l'ordre de « l'Agent comptable de la Chambre d'agriculture d'Ardèche » d'un montant de :

- 25.0 € si je suis **ayant droit Vivea** (Chef d'exploitation, aide familial selon statut MSA, cotisant solidaire actif, conjoint collaborateur selon statut MSA), sous réserve que le contributeur dispose d'un crédit Vivéa suffisant. + 240.0 € de **caution** (par chèque) pour valider mon inscription (cf modalités financières). Je note que mon chèque de caution me sera restitué si je suis effectivement pris en charge par VIVEA.
- 240 € si je suis public agricole non éligible vivea (salariés agricoles, publics agricoles non pris en charge)
- 240 € pour les autres publics

Un mail de confirmation du stage vous sera adressé quelques jours avant la formation, avec le programme détaillé, surveillez votre boîte !
Merci de nous spécifier si vous désirez un envoi papier.

2. Interruption du stage

En cas de cessation anticipée de la formation du fait de l'organisme de formation, ou si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure (Cf Article 1148 du Code civil), le présent contrat est résilié selon les conditions financières suivantes : seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat, aucune pénalité ne sera appliquée. En cas d'abandon du stage par le stagiaire pour un autre motif que la force majeure, le chèque sera encaissé par la Chambre d'agriculture d'Ardèche.

A compter de la date de signature du présent contrat, le stagiaire a un délai de 8 jours pour se rétracter. Il en informe l'organisme de formation par lettre recommandée avec accusé de réception. En cas de rétractation reçue plus de 8 jours avant le début de la formation, aucune somme ne peut être exigée du stagiaire. Dans le cas contraire, le chèque sera encaissé par la Chambre d'agriculture d'Ardèche.

4. Clauses particulières

Déplacements : Dans le cas de l'utilisation de son véhicule pendant la session, le stagiaire atteste avoir un permis de conduire en cours de validité et un véhicule assuré.

Droit à l'image : Sauf spécification contraire, le stagiaire autorise la Chambre d'agriculture à utiliser son image pour illustrer les actions de formation du groupe Chambre d'agriculture (rayer cette mention en cas de refus).

5. Cas de différend

Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglés à l'amiable, le tribunal de Privas sera seul compétent pour régler le litige.

Fait en double exemplaire à _____, le _____

Le stagiaire (Nom Prénom)

Pour le Président de la Chambre d'agriculture d'Ardèche

et par délégation, Vincent Quenault, Directeur

Signature

(Signature et cachet)



Un exemplaire de ce contrat est à retourner daté et signé par le stagiaire à l'organisme de formation. Pensez à vous en garder une copie.

Contrat de formation professionnelle SUP GSC ENR 1 N 22.07.11

VOS ATTENTES

Merci de bien vouloir répondre à ce questionnaire et de le renvoyer au responsable de la formation avant le début de celle-ci, afin de lui permettre de mieux vous connaître et de cerner vos attentes.

Il fournira des informations utiles aux formateurs qui animeront le stage, leur permettant d'adapter la formation au plus près des besoins des participants.

1) Avez-vous déjà suivi une formation sur ce thème ?

Non

Oui - laquelle et quand ? _____

2) Souhaitez-vous aborder des points précis sur les thèmes suivants ? Précisez :

Etes-vous déjà utilisateur d'un autoclave ? si oui, pour quels types de produits ?

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

Vous avez le projet d'acquérir un autoclave, quelles sont vos attentes / formateur ?

3) Vous avez des remarques, des questions :
