

Programme de formation - 7H

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE /

ETIQUETAGE

Objectifs pédagogiques

Connaître les différents équipements et types de sacs de conditionnement.

Connaître la réglementation applicable à l'étiquetage des denrées alimentaires (règlement INCO).

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène conformément aux guides de référence.

Maîtriser les techniques de mise sous vide ainsi que le réglage des machines.

Public concerné : Tout public

Prérequis : Aucun

Durée du module : 1 jour(s) / 7 heures

Dates et horaires : Nous consulter

Effectif(s) : 1 à 10 personnes

Lieu : Site client ou COACH FORMATION 84 à ORANGE

Tarif : Nous consulter

Moyens et méthodes pédagogiques :

Exposés interactifs illustrés par des exemples concrets.

Présentation et manipulation du matériel de conditionnement sous vide.

Démonstrations des techniques de mise sous vide et des réglages des équipements.

Exercices pratiques de conditionnement sous vide réalisés par les participants.

Études de cas portant sur l'organisation du travail, l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Analyse de la réglementation en vigueur relative à l'étiquetage (règlement INCO).

Exercices d'élaboration et de vérification d'étiquettes conformes à la réglementation, incluant la gestion des allergènes et la prévention des contaminations croisées.

Échanges d'expériences, questions réponses et retours d'expérience tout au long de la formation.

Moyens techniques

Salle de formation équipée d'un ordinateur et d'un vidéoprojecteur

Livret stagiaire

Modalités d'évaluation

Suivi d'acquisition des compétences

Mises en situation pratiques et cas concrets

Attestation de fin de formation

Programme de formation - 7H CONDITIONNEMENT SOUS VIDE / ETIQUETAGE

Contact : GANDON Maxime, Responsable Administratif - 06.62.64.87.31 - contact@coachformation84.fr

Modalité d'accès : Pour toute demande d'inscription merci de nous contacter soit par téléphone, soit par mail soit via le formulaire de contact sur le site internet. Une réponse sous 72H vous sera faite.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Pour toute demande d'inscription merci de nous contacter soit par téléphone, soit par mail soit via le formulaire de contact sur le site internet. Une réponse sous 72H vous sera faite.

Intervenant : Formateur professionnel habilité

Contenu de la formation

Matin

- Accueil des participants et présentation des objectifs de la formation.
- Les principes du conditionnement sous vide : intérêts, avantages et limites.
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les risques microbiologiques.
- Présentation du matériel : machines, sacs et consommables.
- Démonstration et mise en pratique des techniques de conditionnement sous vide (réglages et utilisation de la machine).

Après-midi

- Optimiser l'organisation de travail et la conservation des produits.
- La réglementation applicable à l'étiquetage des denrées alimentaires (Règlement INCO).
- Les mentions obligatoires sur les étiquettes.
- Les allergènes à déclaration obligatoire et la prévention des contaminations croisées.
- Exercices pratiques, échanges avec les participants, évaluation des acquis et bilan de la formation.