



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

## PROGRAMME DE FORMATION

### MAITRISER LES PROCEDURES D'HYGIENE POUR LA STERILISATION DES PRODUITS FERMIS



Version du 24 février 2023

#### 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 7 mars 2023, de 9h00 à 17h00 (soit 7h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 10 stagiaires

#### LIEU DE LA FORMATION

Pôle territorial Iholdy-Oztibarre – <https://goo.gl/maps/qtAcHt3rVH6wJqET6>

#### 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) <b>Mardi 7 mars 2023</b>	Apports théoriques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La stérilisation et les barèmes de stérilisation</li> <li>- Quels sont les facteurs qui interviennent dans la mise en place d'un barème :               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Nature des produits (structure, acidité, charge microbienne initiale)</li> <li>o Type d'emballage (boites métalliques ou bocaux)</li> <li>o Volume des emballages</li> </ul> </li> <li>- La validation des barèmes de stérilisation et les valeurs stérilisatrices (VS)</li> </ul>	3h30
Présentation des points à maîtriser pour la conduite d'un autoclave et le suivi des produits stérilisés : (théorie) <b>Mardi 7 mars 2023</b>	Apports théoriques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les facteurs de choix d'au autoclave :               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Choix de l'énergie : gaz ou électrique</li> <li>o Rapport qualité/prix</li> <li>o Les appareils d'accompagnement (générateur à vapeur, capseuleuse, sertisseuse, etc.)</li> <li>o Les aspects réglementaires (dispositifs obligatoires, déclaration en préfecture, épreuve décennale, formation, etc.)</li> </ul> </li> <li>- Les cycles de fonctionnement de l'autoclave</li> <li>- Présentation des autocontrôles, de la traçabilité et des documents d'enregistrements obligatoires pour le suivi des autoclaves et de la stérilisation des produits</li> <li>- L'étiquetage réglementaire des conserves. Présentation d'une étiquette conforme et analyse des étiquettes de producteurs</li> </ul> <p>Questions/réponses entre formateur et stagiaires Evaluation écrite des acquis Bilan oral de la formation et questionnaire de satisfaction.</p>	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](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



## 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

## 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](mailto:apfpb.transformation@gmail.com) pour vos prises en charge (OPCO, Pole Emploi, etc.)

## DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au vendredi 3 mars 2023

**CONTACT :** Frantxina Laborde – 06.74.42.48.59 – 05.59.37.23.97 – [apfpb.transformation@gmail.com](mailto: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.

**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 :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : [contact.apfpb@gmail.com](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)