



FORMATION

Maîtriser le conditionnement sous vide

25 novembre 2024

9h30 - 17h30 / CHÂTEAUROUX

Salle de réunion du GDMA



Responsable de stage :
Coline SUCROT

Chargée de mission en santé animale et hygiène alimentaire

Intervenant :
Yves ARNAUD
Responsable atelier technologiques pédagogique

 **Inscription obligatoire**

 contact.gdma36@reseaugds.com

  www.gdma36.fr  **02 54 08 13 80**

Contenu de la formation

- ⇒ Les obligations sanitaires
- ⇒ Comment valider ses DLC
- ⇒ Les règles d'étiquetage
- ⇒ Comment régler, entretenir, nettoyer et désinfecter sa conditionneuse
- ⇒ Les avantages du conditionnement sous vide
- ⇒ La cuisson sous vide