



FORMATION

Maîtriser le conditionnement sous vide

4 octobre 2022

9h30 - 17h30 / CHÂTEAUROUX

Salle de réunion du GDMA



Responsable de stage :
Emilie CAILLAUD

Intervenant :
Yves ARNAUD

 **Inscription obligatoire**

contact@gdma36.fr

www.gdma36.fr



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

GDMA 36
4 rue Robert Mallet Stevens - CS 60501
36018 CHATEAUROUX Cedex

02 54 08 13 80

FORMATION

GDMA Maîtriser la stérilisation

Indre

3 OCTOBRE 2022

9H30 - 17H30

CHATEAUROUX - SALLE DE RÉUNION DU GDMA



CONTENU DE LA FORMATION

- Appréhender la réglementation liée à la stérilisation, à l'usage d'un autoclave ainsi que les techniques de conservation des aliments.
- Maîtriser la notion de barème de stérilisation/notion de valeurs stérilisatrices.
- Détermination et validation d'un barème de stérilisation par l'usage d'un thermobouton.
- Savoir contrôler l'étanchéité d'une conserve.

Intervenant : Yves Arnauld

Responsable de stage : Emilie Caillaud

INSCRIPTION
OBLIGATOIRE



02 54 08 13 80



www.gdma36.fr



contact@gdma36.fr



@GDMA36

GDMA36

4 rue Robert Mallet Stevens - CS 60501
36018 CHATEAUROUX Cedex