

stérilisation et appertisation

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2391610F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : AGIPLUS

Contenu

Objectifs

Cette formation permet à tous les professionnels de l'alimentaire, de pouvoir développer et parfaire leur connaissance en matière de maîtrise des techniques de conservation des aliments et préparations alimentaires tout en se conformant aux recommandations et réglementations en vigueur.

Programme

Généralités : La législation ; Les normes d'hygiène ; Le guide de bonnes pratiques d'hygiène

La mise en situation : Les différentes modes de réalisation de bocaux ; Les temps de cuisson par rapport au ph des produits La durabilité

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
------------------------------------	--

Métiers associés

- H2102** — Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2175449	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2391610F