



Durée

1 jour(s) / 7h



Lieux / dates

>

Responsables de stage :

Contacts :

FORMATION

Maîtriser le conditionnement sous- vide de denrées alimentaires



Objectifs

Connaître la réglementation en vigueur et maîtriser la qualité du conditionnement sous vide. S'interroger sur les coûts de fonctionnement.



Pré-requis

Aucun



Public

Agriculteurs des Hauts de France



Contenu

- La réglementation
- Les aspects sanitaires du conditionnement sous-vide : les bonnes pratiques d'hygiène, la validation des DLC et l'étiquetage des produits
- Les aspects techniques du conditionnement sous-vide : le principe de fonctionnement du sous vide, le choix du matériel, les avantages / inconvénients et les erreurs à éviter
- Les aspects économiques : les coûts de fonctionnement



Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'échanges de pratiques



Modalités d'évaluation des acquis

Quiz

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

