STABILISATION THERMIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

PUBLIC

Chef d'entreprise
Salarié
Professionnel des métiers de bouche
Porteur de projet
Agriculteur

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DUREE

14 heures soit 2 jours

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Dorian HAMON - ingénieur agroalimentaire

TARIF

À partir de 420 € (financement sur fonds propres). **Nous consulter pour les possibilités de prise en charge et les montants associés.**

LIMITE EFFECTIF

6 minimum et 10 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1) **Comprendre les bases scientifiques et réglementaires de la stabilisation thermique**
   - Identifier les risques microbiologiques, comprendre l'effet des traitements thermiques et les exigences liées à la sécurité des aliments.
2) **Analyser les facteurs influençant la stabilité des produits**
   - Comprendre l'influence du pH, de l'activité de l'eau, du sucre, du sel, des acides et du conditionnement sur la conservation des jus et produits type pickles.
3) **Choisir et définir un procédé de stabilisation adapté**
   - Savoir déterminer un couple temps/température cohérent selon le produit, le mode de conditionnement et les autres facteurs de stabilité présents.
4) **Mettre en œuvre et contrôler les stabilisations thermiques en pratique**
   - Réaliser des traitements thermiques sur différents produits, contrôler les paramètres clés (température, pH, fermeture, refroidissement) et évaluer la stabilité obtenue.

METHODE PEDAGOGIQUES

✅ **Cours en présentiel : sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges et l'interaction.**

✅ **Formation entièrement pratique dans une cuisine pédagogique entièrement équipée.**

✅ **Mises en situation et application autonome en cuisine : réalisation en autonomie avec accompagnement/corrections du formateur.**

✅ **Supports utilisés : quiz et exercices d'application (format papier).**

✅ **Un livret de formation remis à chaque stagiaire.**

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

Feuilles de présence et certificat de réalisation

Evaluation des acquis en fin de formation

Évaluation de la satisfaction en fin de formation

Remise d'attestation individuelle en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

STABILISATION THERMIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Principes généraux de la stabilisation thermique
- Objectifs de la stabilisation thermique
- Dangers microbiologiques des produits alimentaires
- Effet de la chaleur sur les micro-organismes et enzymes
- Différences, limites et contraintes entre pasteurisation et stérilisation

Facteurs influençant la stabilité des produits
- Rôle du pH, de l'activité de l'eau, du sucre, du sel, du vinaigre et autres facteurs de stabilité
- Composition du produit (pulpe, morceaux, viscosité)
- Type de conditionnement et volumes

Pasteurisation : principes et paramètres
- Objectifs de la pasteurisation
- Couples temps / température
- Choix du matériel en production artisanale
- Préparation des produits à pasteuriser
- Points de vigilance avant traitement

Mise en pratique de la pasteurisation
- Préparation des produits (jus, sauces, produits acides)
- Mesure et conditionnement
- Mise en pasteurisation
- Suivi des températures et temps de maintien
- Refroidissement et contrôles

Introduction à la stérilisation
- Quand la stérilisation est-elle nécessaire ?
- Différences clés avec la pasteurisation
- Notions de valeur stérilisatrice
- Matériels utilisés, risques, limites et contraintes en production artisanale

Sécurisation des pratiques et autonomie
- Analyse des résultats obtenus
- Erreurs fréquentes et bonnes pratiques
- Adaptation des procédés selon les produits

Liste de recettes non exhaustive:
- Jus d'ananas
- Nectar de fruits de saison
- Soupe aux légumes de saison
- Compotes

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,7/10
Note atteinte des objectifs: 4/4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 2
Nombre de participant:9
De février 2026 à août 2026

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ En présentiel
✖ En distanciel

✅ En présentiel
✖ En distanciel

RYHTMES :

✅ En continu
✅ En discontinu

✅ En continu
✅ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/