

Organisme de formation enregistré sous le n° de déclaration d'activité formation 75 33 12548 33

FICHE PEDAGOGIQUE

INTITULE FORMATION :

Conduite d'autoclave en agro-alimentaire

Présentation :

Formation de base sur la conduite d'autoclave dans l'industrie agro-alimentaire.

Objectifs pédagogiques :

Comprendre le déroulement du cycle, l'importance du barème et des consignes associés ; connaître les risques liés aux autoclaves et les règles de sécurités à respecter, et découvrir des process de fabrication.

Public concerné

Ce cours s'adresse à un public ayant déjà une connaissance de base des techniques de microbiologie et souhaitant élargir ses compétences en microbiologie anaérobie.

Prérequis

Savoir manipuler en microbiologie aérobie (notions de stérilité, travail à la flamme...), notions générales de microbiologie

Durée de la formation et modalités d'organisation

2 jours – 14 heures

Lieu de la formation

Mont-de-Marsan (40)

Contenu de la formation

- Principes de l'autoclavage
- Traitement thermique (la valeur stérilisatrice ou pasteurisatrice)
- Réglementation de l'autoclave
- Utilisation en fonction des différents contenants : Boîtes, bocaux, films sous vide...
- Détermination des barèmes de stérilisation cohérents en fonction des différents produits fabriqués.
- Technique du dégazage et contre pression
- Les contrôles (autoclavage, étuvage)

Moyens et méthodes pédagogiques

Le stage comporte des cours théoriques et pratiques.

Outils pédagogiques

Les exercices pratiques seront effectués dans une halle technologique sur du matériel professionnel semi-automatique.

Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis à la fin de la formation

Evaluation de satisfaction

Moyens permettant d'évaluer les résultats de la formation :

Une attestation de formation reprenant les objectifs du stage sera remise au participant ayant satisfait à l'évaluation en fin de formation.

Accessibilité des locaux et formation adaptée aux personnes en situation de handicap :

notre référent handicap peut répondre à vos interrogations : referent-handicap@adera.fr