

Michel RAYSSAC

Programme de formation

Pasteurisation & Stérilisation des produits alimentaires végétaux

RegaForm



Programme de formation

Michel RAYSSAC

Pasteurisation & Stérilisation des produits alimentaires végétaux

Objectifs pédagogiques

Acquérir une maîtrise pratique et sécurisée des procédés de pasteurisation (jus de fruits) et de stérilisation (conserves de légumes) sur ligne industrielle, du réglage à la traçabilité, en conformité avec les exigences réglementaires et qualité.

Objectifs opérationnels :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Conduire une ligne jus : embouteillage à froid, fermeture twist-off, pasteurisation en cellule vapeur, refroidissement ventilé.
- Conduire une ligne conserves : préparation, remplissage, fermeture, stérilisation en autoclave, refroidissement.
- Paramétrer et vérifier les cycles (températures, temps, F_0/PU), lire et enregistrer les courbes.
- Réaliser les contrôles en ligne (couple de bouchage, headspace, poids, pH/Brix, étanchéité) et décider des actions.
- Appliquer le CIP/NEP (nettoyage en place) en sécurité, valider l'efficacité (ATP/plaques/visuel).
- Garantir la traçabilité lot complète et gérer une déviation (quarantaine, analyse, CAPA).
- Préparer et passer des essais FAT/SAT et des qualifications IQ/OQ.

Public

- Direction / Responsable d'exploitation
- Qualité / Sécurité des aliments (HACCP)
- Équipes Production (conducteurs de ligne, chefs d'équipe)
- Équipe Nettoyage/CIP
- Maintenance (participation recommandée sur les journées pratiques)

Contact du référent handicap pour toute situation nécessitant une adaptation particulière
05 63 62 82 84

Pré-requis

- Bases d'hygiène et de sécurité en agroalimentaire (HACCP recommandé).
- Équipement de protection individuelle fourni par l'entreprise lors des sessions pratiques.
  (Aucun prérequis "autoclave" ou "cellule vapeur" n'est exigé.)

Durée

Durée : 5 jours (35 h)

Tarif

Tarif : 1 200 € HT / jour (hors frais de déplacement/repas si applicables)

Supports fournis : SOP modèles, check-lists, QCM, registres types

Modalités et délais d'accès

Format : présentiel (intra-site recommandé, possibilité inter-entreprises sur demande)
Taille du groupe : min. 6 – max. 12 stagiaires (ateliers en sous-groupes 4–6)
Calendrier et programme personnalisables selon vos équipements (cellule vapeur, autoclave, formats, volumes).

Contenu

Jour 1 — Socle commun & Qualité
- Sécurité au poste (EPI, brûlures vapeur, verre), flux propres/sales.
- HACCP : CCP (chauffe, fermeture, refroidissement), enregistrements.
- Traçabilité : lot, paramètres, preuves documentaires (exercices).

Jour 2 — Ligne jus (pasteurisation en emballage)
- Process jus : pressage à froid → embouteillage à froid → twist-off.
- Contrôles twist-off : couple, headspace, défauts fréquents.
- Cellule vapeur : recettes, cycle, alarmes, chargement paniers.
- Pratique "à l'eau" : lancer/arrêter un cycle, export courbe.

Jour 3 — Conserves de légumes (stérilisation)
- Process légumes : blanchiment, remplissage, fermeture.
- Autoclave : F_0 (notion simple), pénétration de chaleur, paniers "pire cas".
- Contrôles en ligne : poids, pH, Brix, étanchéité.
- Préparation FAT/SAT et IQ/OQ (check-lists adaptées).

Jour 4 — Nettoyage (CIP/NEP) & maîtrise sanitaire
- Séquences CIP (durée/T°/conductivité), sécurité chimies (FDS, rétention).
- Validation nettoyage : ATP / plaques / visuel ; fréquences & seuils.
- Mise en œuvre d'un cycle CIP et tenue du registre CIP.

Jour 5 — Exercices, audit à blanc & habilitations
- Démarrage complet « à blanc » + gestion d'une déviation simulée.
- Traçabilité & rappel simulé (retrouver un lot en < 15 min).
- Évaluations finales (QCM + pratique).

Méthodes pédagogiques

- 70 % pratique / 30 % apports : démonstrations, manipulations sur ligne, cas concrets.
- Ateliers en sous-groupes, études de cas Terra alter (adaptables à votre site).
- Supports opérationnels prêt-à-l'emploi (SOP, check-lists, registres).
- Feedback immédiat et coaching gestes métiers.

Outils et supports pédagogiques

- Réalisable sur votre site (idéal) : accès à la ligne ou, à défaut, essais à l'eau.
- Matériel recommandé : couple-mètre, vacuomètre (si applicable), sondes/data-logger, PC pour export courbes.
- Langue : français. Possibilité d'adapter le programme (2–3 jours) pour recyclage ou mise à niveau.

Modalités d'évaluation

- QCM par profil (Direction/Qualité, Production, Nettoyage) – seuil de réussite 80 %.
- Mises en situation notées : démarrage/arrêt, twist-off, cellule vapeur/autoclave, CIP, traçabilité.
- Attestation de formation + habilitation poste (si QCM + pratique validés et accord de l'employeur).