

Agroalimentaire



Intervenants

- Responsable atelier de transformation et boucher

Durée et horaires

- 2 jours (14h)
- 9h-12h / 13h-17h

Date(s) et lieu

- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

Taux de réussite, de satisfaction : informations disponibles sur notre site internet

CONTACT

- Secrétariat CFPPA
- Tél : 05 65 77 75 03
- Mail : cfppa.rodez@educagri.fr
- N° d'Activité : 7312P001112

● TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT

OBJECTIFS

Dans les entreprises de production alimentaire les personnes en charge des outils de conditionnement sont amenées à réaliser les opérations suivantes : conduite d'équipement, diagnostic des dysfonctionnements et défaut produit, changement de format et contrôle des énergies. Pour réussir cet objectif, la formation permet de développer les compétences des personnes en charges des outils de conditionnement : machine sous vide, scelleuse de barquette sous gaz, sertisseuse, capsuleuse.

PUBLIC, PRE-REQUIS ET INSCRIPTION

- Exploitant alimentaire, agriculteurs transformateurs, salarié, demandeur d'emploi, porteur de projet, stagiaire de formation diplômante ou VAE
- Accueil tout public
- Inscription : signature d'une convention

COÛT GLOBAL

- Frais pédagogiques : 400 €/personne *le CFPPA n'est pas assujetti à la TVA*
- Restauration : 8,80€/repas

**Possibilité de financement par un organisme financeur (OPCO, Pôle Emploi, VIVEA...). N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.*

Les conditions financières complètes seront précisées sur la convention

PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de tables des attentes des stagiaires

Structure d'un système automatisé 3h :

- Etude de l'équipement côté produit :
- Les étapes de transformation du produit
 - Les critères de qualité à chaque étape de transformation
 - Construction d'un diagramme de fabrication
 - Etude de l'équipement côté technique :
 - Structure matérielle d'un système automatisé
 - Pupitre, partie commande, partie opérative
 - Etude de la fonction "alimenter" (électricité, air comprimé, vide, hydraulique, etc...)

Etude des différents emballages 4h:

- Les emballages :
- les fonctions, l'alimentarité, les types d'emballages
 - Le capsulage : le bouchage sous-vide, les capsules, les contrôles du capsulage

-Le sertissage : déroulement du sertissage, contrôles du sertissage

-La mise sous-vide : généralités, la mise sous-vide, l'atmosphère modifiée (scellage des barquettes) : généralités, les gaz, Le fonctionnement 3)

Pré-diagnostique 3h:

- Historique des incidents
- Recensement des dysfonctionnements les plus fréquents
- Origine de défauts produits

Activité pratique de mise en situation sur les outils de production 4h:

- Choix des emballages
- Démarrage des outils
- Utilisation des outils
- Mise en situation de dysfonctionnement (diagnostique et cause)

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation, d'échanges et de retour d'expérience, à partir d'exemples concrets, d'exposés et démonstrations.
- Séances en salle équipée (vidéo projection, tableaux) et travaux pratiques en atelier
- Dossier technique remis aux stagiaires, formulation type de procédures qualité spécifiques à chaque stagiaire, plan d'action pour chaque participant

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz interactif en cours de formation
- **Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires**
- Attestation de formation



AGRICAMPUS RODEZ—LA ROQUE

Formation professionnelle continue et apprentissage

Route d'Espalion—CS 73355 ONET-LE-CHÂTEAU—12033 RODEZ Cedex 9

Tel : 05 65 77 75 03—Mail : cfppa.rodez@educagri.fr / cfa.noa@educagri.fr