stérilisation et appertisation

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2391610F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

Cette formation permet à tous les professionnels de l'alimentaire, de pouvoir développer et parfaire leur connaissance en matière de maitrise des techniques de conservation des aliments et préparations alimentaires tout en se conformant aux recommandations et règlementations en vigueur.

Programme

Généralités : La législation ; Les normes d’hygiène ; Le guide de bonnes pratiques d’hygiène
La mise en situation : Les différentes modes de réalisation de bocaux ; Les temps de cuisson par rapport au ph des produits La durabilité

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2175449S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2391610F