



FORMATION LA STERILISATION EN AUTOCLAVE

PROGRAMME ET ORGANISATION

Document mis à jour le 05 avril 2024

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Maîtriser la stérilisation
- Etre capable de mettre en place les contrôles et autocontrôles en rapport avec la stérilisation
- Répondre aux exigences réglementaires concernant l'autoclavage

OBJECTIF ADMINISTRATIF ET/OU CARACTERE OBLIGATOIRE DE LA FORMATION

Etre capable de maîtriser la stérilisation et comprendre l'autoclavage

PUBLIC CONCERNÉ

Tout dirigeant, responsable et salariés d'entreprises alimentaires, ayant un projet de transformation en atelier carnée.

PRÉ-REQUIS

Être capable de communiquer à l'écrit et à l'oral.

EQUIPEMENTS A FOURNIR PAR LES PARTICIPANTS

Outils classiques (Papier, crayons,...) ou digitaux (ordinateurs, tablettes, ...) pour prises de note.

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil et présentation de la formation

Connaissances théoriques

- Définition de la stérilisation et de la valeur stérilisatrice
- Le choix et la validation des barèmes de stérilisation (présentation d'un système de validation des barèmes : le thermo bouton)
- Les paramètres sanitaires à maîtriser pour la mise en route d'un autoclave
- Les contrôles à effectuer sur l'autoclave et les produits stérilisés
- L'étiquetage et la traçabilité
- Le choix du matériel (autoclave gaz ou électrique)

AFAPL 09, ASSOCIATION POUR LA FORMATION DES ARTISANS ET DES PROFESSIONS LIBERALES DE L'ARIEGE

- Le marquage des capsules (manuel ou à jet d'encre)
- Etude économique, coût de production
- Amortissement d'un autoclave

Synthèse et bilan du stage

Effectif minimum : 5 stagiaires **Effectif maximum** : 12 stagiaires

DUREE

La formation durera 1 jour, soit 7 heures

Horaires : 9h00 - 12h30 et 13h30 - 17h00

REPAS

Les repas sont pris au restaurant de proximité, et dans le respect des différents régimes alimentaires.

LIEU

SARL FONTES CHRISTIAN - 11 Rue Gaston de Foix - 09270 MAZERES

ACCESSIBILITE



Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Si vous avez besoins d'aménagements ou de dispositifs spécifiques, vous pouvez nous contacter au 05.34.09.81.82 ou par mail à contact@u2p09.fr. Ainsi, nous étudierons ensemble les éventuelles solutions pour nous assurer que les moyens de la prestation de formation sont adaptés à vos besoins.

MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Pour faciliter l'acquisition et la réceptivité des participants, les méthodes privilégiées sont des échanges interactifs, et un support de formation sera remis lors de la formation.

PROFIL DU FORMATEUR

ARNAUD Yves, formateur spécialisé de l'atelier technologique des viandes du CFPPA.

Le CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole conçoit et organise des formations à destination des professionnels, futurs professionnels et des entreprises des filières agricoles et agro-alimentaires. Il assure que ses prestations répondent aux enjeux économiques actuels ainsi qu'à l'évolution des métiers et des compétences grâce à la prise en compte des besoins et à une démarche d'amélioration continue.

MOYENS TECHNIQUES

Vidéo projecteur, écran.