



 **LIEU :** Locaux du CFPPA et atelier de transformation (prévoir des chaussures fermées)

 **DURÉE :** 14 heures

 **EFFECTIF**

- Minimum : 6
- Maximum : 10

 **PROCHAINE SESSION :**  
Les 26 et 27 mars 2026

 **PUBLICS CONCERNÉS :**

- Exploitants agricoles
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers
- Stagiaires de la formation professionnelle

 **Taux de satisfaction**  
2024-2025

 **Taux de réussite**  
2024-2025

# Fabriquer des conserves



Formation qualifiante en présentiel (temps plein)

## OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux sanitaires liés à la transformation fermière et maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène
- Déterminer ses barèmes de traitement thermique
- Faire ses choix d'équipements adaptés
- Dimensionner son projet

## CONTENU DE LA FORMATION

### JOUR 1 :

- Réglementation, principe de fabrication, rôle des différentes étapes, autocontrôles
- Choix du barème du traitement thermique et du matériel de stérilisation ou pasteurisation
- Choix du conditionnement

### JOUR 2 :

- Mise en application : fabrication de conserves (bocaux en verre et barquette en sous vide) en atelier pilote



## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques en classe, échanges de pratiques, mise en application en atelier de transformation alimentaire.

Intervenants : formateurs CFPPA.

## CONDITIONS D'ADMISSION

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement et d'un entretien individuel.

**Prérequis :** Aucun.

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation.

## MOYENS TECHNIQUES

Atelier agro-alimentaire Valiaa.

## COÛT ET FINANCEMENT

Coût pédagogique: Nous contacter

Financements envisageable:

- Financement individuel,
- VIVEA si exploitant agricole
- France Travail

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en cours de formation sur la pratique explicitée.

## RYTHME DE LA FORMATION

14h en centre

De 8h30-12h00 / 13h30-17h00



→ Les 26 et 27 mars 2026

## POURSUITE ET DÉBOUCHÉS

- Activité agricole
- Installation ou salariat sur une exploitation agricole
- Entrepreneurat

## VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation de suivi de la formation attestant les compétences acquises.



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter pour tout besoin spécifique.

