CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR10

Préparation de bocaux en semi-conserves à réchauffer ou à consommer froid

3 jours (21h)
Ajouté le 15/06/2022 – Modifié le 18/03/2026

810€ Net de taxe

Les bocaux, une offre complémentaire, de l'entrée au dessert

Objectifs

- Appréhender les techniques relatives aux bocaux et semi-conserves
- Connaitre les techniques de mise en place, cuisson et conservation des aliments et plats cuisinés afin de proposer cette nouvelle offre à sa clientèle

Compétences visées

- Connaitre la règlementation relative à la fabrication des produits en conserve
- Elaborer des recettes compatibles avec la conservation en bocaux
- Réaliser des recettes dans le respect des normes réglementaires
- Réaliser des tests de stabilité et vieillissement

Public

Cuisiniers

Prérequis : Connaitre les bases de la cuisine
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

Connaitre la règlementation relative à la fabrication de produits en conserve et semi-conserve

- Dérogation à l'obligation de l'agrément sanitaire pour vendre ces produits (semi-conserve)
- Quelles sont les conditions (locaux, matériel, cuissons, températures ...) nécessaires à la fabrication et à la conservation des

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR10

Préparation de bocaux en semi-conserves à réchauffer ou à consommer froid

semi -conserves
- Rappel des normes d'hygiène de base et élaboration des diagrammes de fabrication des recettes
- Comprendre et mettre en place des tests de stabilité et vieillissement des semi-conserves avant la mise en vente
- Essai technique de recettes en petite quantité afin d'effectuer des tests de vieillissement et de stabilité

Réaliser les recettes et les étiquettes conformément à la règlementation en vigueur

- Réalisation des recettes (Fiches techniques) sur EMApp.fr afin d'obtenir les données nutritionnelles à inscrire sur les étiquettes des bocaux
- Réglementation INCO Règlement 1169/2011 (Information aux consommateurs), loi de 2011 qui précise les informations obligatoires d'affichage sur l'étiquetage
- Création de vos étiquettes et validation par le formateur

Dates & lieux

09, 10 et 11 juin 2026
Angers
€ 810.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 300 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR10

Préparation de bocaux en semi-conserves à réchauffer ou à consommer froid

De ce fait, le déroulement des formations inclut une de mise en pratique des connaissances, la préparation et dégustation des produits préparés et le débriefing des mises en situations réalisées.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.Titulaire d'un CAP et d'un BEP cuisine et cuisinier de métier, notre intervenant expert accompagne les entreprises de la restauration en formation dans les domaines suivants : équilibre alimentaire, hygiène alimentaire, cuissons évolutives et juste cuissons, réduction des gaspillages alimentaires , techniques de cuissons en bocaux .

Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos équipements et infrastructures. Les CCI Pays de la Loire sont équipées de la plateforme m@formation, dont l'objectif est d'améliorer l'expérience apprenante de nos stagiaires et d'enrichir nos formations en présentiel. Un accès personnalisé aux documents administratifs et pédagogiquesUne ergonomie simple et adaptée Des parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchrones

Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation.A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.