



# Stockage et conditionnement en boucherie



24 octobre 2025  
6 février 2026



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 280 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaitre et analyser les matières
- ✓ Optimiser les conditions de cheminement et stockage
- ✓ Étudier les différents conditionnements (sous vide, congélation...)
- ✓ Maîtriser l'utilisation après stockage

## Programme :

### (Re)découverte des filières

- Présentation des filières
- Processus de transformation : étapes clés : réception, transformation, conditionnement

### Connaissance de l'environnement et respect des procédures

- Compréhension de l'environnement de travail :
  - Zones de travail, circuits de production, logistique
  - Interactions entre services : fabrication, qualité, maintenance
- Qualité et conformité :
  - Bonnes pratiques d'hygiène et contrôles qualité
  - Traçabilité, auto-contrôles, et audits internes

### Techniques de conservation

- Panorama des techniques de conservation : sous vide, frais, réfrigéré, surgelé, ...
- Maîtrise et gestion des procédés :
  - Bonnes pratiques : températures, durées, emballages
  - Organisation des stocks et chaîne du froid

### Conséquences et responsabilités

- Les risques d'une mauvaise application des techniques :
  - Pertes de qualité, risques sanitaires, gaspillage
  - Incidences sur l'image de marque et la rentabilité
- Garantir sécurité et qualité au quotidien :
  - Mise en place de procédures fiables et reproductibles
  - Sensibilisation des équipes et retour d'expérience