



Stockage et conditionnement en boucherie



Sur demande



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 de 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