

Conduite d'autoclave

Objectifs pédagogiques	Public et Prérequis
<p>Savoir expliquer le rôle et le fonctionnement du stérilisateur ; Conduire un autoclave de manière autonome ; Connaître et respecter les procédures de contrôle et de sécurité ; Savoir réagir en cas d'incident. Connaître les conséquences d'un défaut de fonctionnement sur les produits et savoir réagir.</p>	<p>Public : Artisans conserveurs, conducteur ou futur conducteur d'autoclave ; Prérequis : Avoir des notions sur la conservation des aliments.</p>
Programme	
<p>Jour 1 : Rappel de microbiologie et théorie du traitement thermique</p>	<p>Jour 2 : Pratique de la conduite d'un autoclave</p>
<p>1. Les rôles du traitement thermique Le rôle de cuisson et le rôle de destruction des micro-organismes (VS et VP) 2. Les différents types de matériel de stérilisation Autoclaves verticaux et horizontaux discontinus et les autoclaves continus. 3. Les règles de sécurité La législation en vigueur (équipements,...) et la description, rôle et utilisation des principales commandes des appareils de contrôle et de sécurité. 4. Les enregistrements et leur archivage</p>	<p>Les principales étapes de la stérilisation. Les facteurs critiques : purge, respect du barème. Le refroidissement sous pression. Mise en application pratique : pilotage manuel d'un autoclave. Chaque stagiaire réalise un cycle de traitement thermique sur autoclave et est évalué sur ses capacités à maîtriser cette étape (avis du formateur en vue de l'habilitation) 5. Mesure et évolution de température dans les produits Influence de la nature du produit et de l'emballage ; Application pratique : conduite d'autoclave avec suivi de température dans le produit Exploitation des résultats et discussion</p>
Méthode-Moyens-Evaluation	Déroulement-Tarifs
<p>Pédagogie active et participative. Echanges d'expériences et discussions. Exposés, diaporamas, exercices et travaux pratiques Matériel technique : équipements acquisition technique filaires (Ellab) et embarqués (TMI Orion) Evaluation du stagiaire (<i>questionnaire</i>) Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires Remise de documentation et supports de cours Délivrance d'une attestation de stage et d'un avis d'habilitation</p>	<p>Durée : 2 jours / 14 heures Dates et lieux : 21-22/07/16 – site Auch Tarif : 300,00 € HT/stagiaire/jour Validité du 30/03/16 au 31/12/16</p>