

**EPLEFPA de Châlons-en-Champagne**  
**CFPPA de l'Épine**

52 allée du Château  
51460 L'ÉPINE

Tél. : 03 26 68 66 11  
Fax : 03 26 68 66 26  
cfppa.somme-vesle@educagri.fr

www.cfppalepine.fr



SIRET 1951196800036  
NDA : 2151P002051

Cet engagement ne vaut pas agrément de l'Etat



© 2018 degreés • Châlons-en-Champagne



## CONDUITE DE L'AUTOCLAVE



### OBJECTIFS VISÉS

- Appréhender les bonnes pratiques d'hygiène et la destruction des micro-organismes dans les produits alimentaires.
- Analyser le contexte réglementaire.
- Connaître le fonctionnement des autoclaves.
- Conduire et surveiller l'appareil.
- Transmettre et veiller à la compréhension des consignes de sécurité.

### MODES DE VALIDATION

Attestation de suivi et de validation des compétences acquises.



Suivez-nous sur nos pages **facebook** : @cfppadelepine / "CS TMA du cfppa de l'épine"



## DURÉE DE L'ACTION

- 21 heures (3 journées de 7 heures).

## DATE DES SESSIONS

- Du 7 au 9 décembre 2020.
- Dates à définir.

## VOIE DE FORMATION

- Formation professionnelle continue.

## CONTENUS PRINCIPAUX DE LA FORMATION

### 1. CONTEXTE : Les risques microbiologiques en agroalimentaire

- Introduction aux micro-organismes et aux TIAC.
- Principes généraux de la stérilisation : diffusion de la chaleur, lois de destruction des micro-organismes.
- Conduite de la stérilisation : phases d'un cycle, barèmes de traitement.

### 2. CONTEXTE : Le fonctionnement des autoclaves

- Notions élémentaires de physique (pression, température, vapeur d'eau).
- Conception des autoclaves (appui sur équipements atelier + halle).
- Fonctionnement des autoclaves (appui sur équipements atelier + halle).

### 3. CONTEXTE : Les règles d'exploitation des équipements sous pression

- Réglementation en vigueur sur les équipements sous pression.
- Consignes de sécurité.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et méthodologiques et de mises en situation.
- Exposés avec des exemples concrets et des mises en application (supports numériques + documents techniques).
- La partie pratique est réalisée sur :
  - > Les équipements de l'atelier de l'Épine (autoclaves).
  - > Les équipements de la halle IAA (autoclaves + laboratoire d'analyses microbiologiques).
  - > Évaluation et remise d'une attestation d'acquis.

## NOMBRE MAXIMUM DE STAGIAIRES

- 10 personnes.

## DISPOSITIF D'ÉVALUATION DE L'ACTION

- Questionnaires de satisfaction.

## PRÉREQUIS

- Aucun.

## COÛT DE LA FORMATION

15€ / Heure.



## CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Personnel devant assurer la surveillance ou la conduite d'autoclaves.

## INFORMATION SUR LA RÉMUNÉRATION ET LES FINANCEMENTS

- Prise en charge possible OCAPIAT (adhérents) ; n° 4551.
- Autres financements : (OPCO, plan de développement des compétences...).



Contact : **Élodie GOBILLARD** - 03.26.68.66.11  
cfppa.somme-vesle@educagri.fr