

Expertise Conserve : Garantir la Sécurité Sanitaire et Optimiser la Performance Industrielle

Lien : https://afrique-formation.com/formation/expertise-conserve-garantir-la-securite-sanitaire-et-optimiser-la-performance-industrielle

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA43

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Maîtriser le diagramme de fabrication d'une conserve, de la réception à l'expédition
- Expliquer le rôle du blanchiment et son impact sur la qualité du produit fini
- Régler et contrôler une sertisseuse pour garantir l'étanchéité absolue de la boîte
- Comprendre les principes de la thermobactériologie et le calcul de la valeur F0
- Conduire un cycle de stérilisation en autoclave en gérant la purge et la contre-pression
- Réaliser les contrôles qualité libératoires (serti, stabilité, pH)
- Identifier les causes de non-conformité (bombage, becquage, défaut d'aspect)
- Appliquer les règles d'hygiène strictes pour éviter la recontamination post-traitement
- Assurer la traçabilité complète du produit pour la sécurité des consommateurs

POUR QUI ?

- Conducteurs de ligne et Opérateurs Autoclave en conserverie
- Régleurs Sertisseuses et Techniciens de maintenance
- Responsables Qualité et Laboratoire
- Chefs d'équipe Production
- Ingénieurs R&D (formulation de plats cuisinés)
- Auditeurs qualité et inspecteurs sanitaires

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Les enjeux de la conserve appertisée

- Définition réglementaire : conditionnement étanche, traitement thermique, stabilité à température ambiante
- Le risque Botulique (Clostridium botulinum) : l'ennemi invisible et mortel
- Avantages logistiques et anti-gaspillage de la conserve (DLC longue)

2 / Préparation des matières premières (Végétaux)

- Lavage et triage : élimination de la terre, des pierres et des corps étrangers
- Épluchage (vapeur, mécanique) et découpe
- Le Blanchiment : étape clé pour inactiver les enzymes et dégazer les tissus

3 / Le Conditionnement : Remplissage et Jutage

- Dosage pondéral ou volumétrique des solides
- Ajout du liquide de couverture (Jus) : saumure, sirop, sauce
- Espace de tête : importance du vide partiel pour le sertissage et la stérilisation

4 / La Fermeture Hermétique : Le Sertissage (Boîtes métal)

- Anatomie d'un serti : crochet corps, crochet fond, croisement, compacité
- Réglage des molettes de 1ère et 2ème passe
- Contrôle qualité destructif (coupe, décorticage) et fréquence des contrôles

Afrique Formation

5 / La Fermeture Hermétique : Le Capsulage (Bocaux verre)

- Principe du Twist-off et de l'injection de vapeur (séchage de l'espace de tête)
- Contrôle du serrage (couple) et du vide résiduel
- Risques de bris de verre sur ligne (détecteurs rayons X)

6 / Principes de Traitement Thermique

- Transfert de chaleur : Conduction (solide) vs Convection (liquide)
- Point froid de l'emballage : zone la plus lente à chauffer
- Cartographie thermique de l'autoclave pour valider l'homogénéité

7 / Barèmes de Stérilisation et Valeur F0

- Définition du couple Temps / Température
- Calcul de la Valeur Stérilisatrice (F0) cible (ex: F0 > 3 min pour la sécurité)
- Validation des barèmes par sondes embarquées (Pucks)

8 / Conduite des Autoclaves

- Types d'autoclaves : Vapeur saturée, Immersion, Ruissellement
- Gestion de la purge d'air (étape critique) pour garantir la température
- Pilotage par automate et enregistrement des cycles (Preuve libératoire)

9 / Gestion de la Contre-pression

- Équilibre des pressions interne/externe pour éviter la déformation (becquage, bombage)
- Pilotage de la pression lors des phases de montée et de refroidissement
- Spécificité des emballages souples et barquettes

10 / Le Refroidissement

- Choc thermique pour arrêter la cuisson (qualité organoleptique)
- Chloration de l'eau de refroidissement : éviter la recontamination par micro-fuites

Afrique Formation

- Séchage des emballages pour prévenir la corrosion externe

11 / Contrôle Qualité Produit Fini

- Test de stabilité (Étuve) : incubation à 37°C et 55°C (NF V08-408)
- Mesure du pH et contrôle de l'absence de gaz
- Examen visuel des bombages (physique vs biologique)

12 / Traçabilité et Marquage

- Marquage du numéro de lot et de la DDM (Date de Durabilité Minimale)
- Gestion des encres et systèmes de jet d'encre
- Traçabilité amont/aval en cas de retrait/rappel

13 / Performance industrielle et Optimisation

- Gestion des cadences de ligne (goulot d'étranglement)
- Consommations énergétiques (Vapeur, Eau, Air comprimé) et récupération de chaleur
- Maintenance préventive des sertisseuses et autoclaves

14 / Hygiène et Nettoyage

- Plan de nettoyage et désinfection des lignes (tapis, doseuses)
- Gestion des zones sales (légumerie) et zones propres (conditionnement)
- Maîtrise des nuisibles en zone de stockage

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

30 Nov. au 11 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
12 au 25 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
08 au 19 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
03 au 14 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
28 Juin au 09 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés