

DETERMINATION/ OPTIMISATION DE BAREME DE CUISSON : CALCUL DES VALEURS STERILISATRICES, PASTEURISATRICES ETCUISTRICES PAR SUIVI DE CUISSON

Objectifs et compétences visées :

- Evaluer l'**efficacité** des **traitements thermiques**
- Déterminer un **barème de cuisson** en fonction des **objectifs sanitaires et organoleptiques**
- Optimiser ses **procédés de fabrication**
- Garantir la **stabilité et l'innocuité** de ses **produits appertisés**
- Répondre aux **exigences réglementaires**

Contenu

Le suivi est réalisé sur site à l'aide d'un enregistreur ELLAB ou de sondes Tracksense, mesurant en direct la valeur pasteurisatrice ou stérilisatrice et cuisatrice.

Durant le cycle de stérilisation, les paramètres du cycle d'autoclavage sont contrôlés :

- Efficacité de chauffe,
- Temps et température moyenne au palier,
- Refroidissement.



Personnes concernées

Industriels, artisans,
restaurateurs, collectivités



Intervenant

Cécile BOURREL : Intervient dans les domaines de l'Hygiène Alimentaire, Santé et Sécurité au Travail et en Technologies de transformation des produits carnés
Techniciens PYRAGENA



Méthode pédagogique

- Visite sur site avec un responsable de l'entreprise, selon l'organisation de la production
- Compte-rendu oral des principaux points observés, en fin de visite
- Récupération des informations afin de réaliser le dossier d'agrément CE
- Interactions avec l'entreprise pour vérifier la justesse des informations et la mise en application des procédures et instructions



Durée

Variable en fonction des besoins de l'entreprise.
Possibilité de dédoubler en ½ journées
Intra entreprise



PYRAGENA
Pyrénées Adour Génie Alimentaire

59 Route de Samadet – 64 410 ARZACQ ARRAZIGUET
Tel : 05 59 04 49 35 – SIRET : 412 914 442 000 22 – NDA : 72640170464