



Conserverie industrielle : Maîtrisez la production et garantissez la sécurité alimentaire de vos produits

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/conserverie-industrielle-maitrisez-la-production-et-garantissez-la-securite-alimentaire-de-vos-produits>

 DURÉE
8 jours (56h)

 RÉFÉRENCE
AA39

 CATÉGORIE
**Génie Industriel,
Procédés de
Transformation et
Performance**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre le fonctionnement global d'une conserverie
- ✓ Maîtriser les étapes de transformation et de conditionnement
- ✓ Garantir la sécurité alimentaire des produits
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- ✓ Optimiser la gestion de production en conserverie
- ✓ Assurer la conformité réglementaire des produits
- ✓ Contrôler la qualité des produits finis
- ✓ Gérer efficacement les stocks et la traçabilité
- ✓ Réduire les risques de contamination et de non-conformité
- ✓ Améliorer la performance industrielle de la conserverie

POUR QUI ?

- ✓ Responsables production agroalimentaire
- ✓ Techniciens et opérateurs de conserverie
- ✓ Responsables qualité et sécurité alimentaire
- ✓ Ingénieurs agroalimentaires
- ✓ Chefs d'atelier et superviseurs de production
- ✓ Entrepreneurs du secteur agroalimentaire
- ✓ Toute personne impliquée dans la transformation et conservation alimentaire



Programme détaillé

1 / Introduction à l'activité de conserverie

- Définition et enjeux du secteur
- Place de la conserverie dans l'industrie agroalimentaire
- Typologie des produits conservés

2 / Matières premières et réception

- Sélection des matières premières
- Contrôle qualité à réception
- Gestion des fournisseurs

3 / Préparation des produits

- Tri, lavage et préparation
- Découpe et prétraitements
- Hygiène en zone de préparation

4 / Procédés de transformation

- Blanchiment et pré-cuisson
- Traitements thermiques
- Techniques spécifiques selon produits

5 / Conditionnement des produits

- Mise en conserve (boîtes, bocaux, sachets)
- Contrôle du remplissage
- Gestion de l'oxygène et de l'étanchéité

6 / Stérilisation et pasteurisation

- Principes de destruction microbienne
- Paramètres temps/température
- Validation des cycles thermiques

7 / Refroidissement et stabilisation

- Techniques de refroidissement rapide
- Prévention des contaminations post-traitement
- Stabilisation des produits finis

8 / Contrôle qualité en production

- Contrôles microbiologiques
- Contrôles physico-chimiques
- Conformité produit fini

9 / Hygiène et sécurité alimentaire

- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Nettoyage et désinfection des équipements
- Gestion des risques sanitaires

10 / Gestion de la production

- Organisation des lignes de production
- Planification des volumes

- Optimisation des flux

11 / Stockage et conservation

- Conditions de stockage
- Gestion des dates de péremption
- Traçabilité des lots

12 / Réglementation et conformité

- Normes agroalimentaires applicables
- Étiquetage et information consommateur
- Contrôles et audits réglementaires

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

 05 au 14 Oct. 2026

 Présentiel - Casablanca

 30 Nov. au 09 Déc. 2026

 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