

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

Afrique Formation

🎯 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

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



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

Afrique Formation

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

Afrique Formation

- 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

30 Nov. au 09 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
12 au 21 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
08 au 17 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
03 au 12 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
28 Juin au 07 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

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

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

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

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA39
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation