

Apprenez à mettre sous vide en toute sécurité

Vous transformez des productions alimentaires ?

Vous devez assurer la mise sous vide de vos produits

et respecter la réglementation en matière d'hygiène alimentaire. Cette formation vous aidera à y parvenir.



Tarif & financement

- ◆ **Pour les agriculteurs à jour de leurs cotisations**, le stage est pris en charge en totalité par le VIVEA.
- ◆ **Pour les candidats en cours d'installation** : prise en charge par le VIVEA sous réserve de nous fournir les justificatifs suivants :
 - ◇ L'original de l'attestation d'éligibilité au financement VIVEA
 - ◇ La copie du PPP signée des 2 conseillers et du créateur ou repreneur d'exploitation agricole
 - ◇ La copie d'écran du CPF du créateur ou repreneur d'exploitation agricole
 - ◇ Engagement du créateur ou repreneur demandeur du financement auprès de VIVEA

Ces 4 justificatifs vous sont présentés et expliqués lors de votre entretien PPP.

- ◆ **Autres statuts** : nous contacter pour plus d'informations.

Information RGPD

Dans le cadre de ses engagements de conformité à la réglementation applicable en matière de données à caractère personnel (Règlement UE 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et Loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), l'ADFPA 05 vous informe de votre présence dans notre base de données.

Nous conservons vos informations : Civilité, Nom, Prénom, Coordonnées professionnelles (courriel, téléphone, activités) pour vous faire parvenir des informations sur notre offre de formations ou toute action ayant un lien avec celle-ci.

Celles-ci seront conservées sauf si vous exercez votre droit d'effacement des données vous concernant.

Sans réponse de votre part à l'une de nos sollicitations pendant une période de 3 ans, vos coordonnées utilisées pour vous contacter seront effacées de notre base de données.

Pendant cette période, nous mettons en place tous les moyens aptes à assurer la confidentialité et la sécurité de vos données personnelles, de manière à empêcher leur accès par des tiers non autorisés.

Vous disposez d'un droit de rectification, de désinscription, de retrait et de portabilité de vos données. Vous pouvez l'exercer en nous faisant parvenir un courrier ou un mail adressé à rgpd@adfpa05.asso.fr

3 rue Paul Aubert
05000 GAP

Téléphone : 04 92 52 15 15

Courriel : adfpa@adfpa05.asso.fr

Site internet : <https://adfpa05.asso.fr/>



Formation courte

Mise sous vide

Durée : 1/2 jour

Mercredi 28 après-midi 2026



Mise sous vide

Prérequis nécessaires

- ◆ Aucun

Objectifs pédagogiques

- ◆ Définir la mise sous vide et les principes du fonctionnement
- ◆ Connaître les cuissons à juste température et les choix des machines et des contenants
- ◆ Connaître les bonnes pratiques à respecter pour garantir l'aspect sanitaire des denrées alimentaires
- ◆ Améliorer et optimiser les techniques de travail

Contenu et méthodes

- ◆ Recueil des attentes des stagiaires et individualisation du programme
- ◆ Apports théoriques sur le cadre réglementaire, les microbes et leurs dangers dans l'alimentation humaine, les bonnes pratiques d'hygiène et de la mise sous vide
- ◆ Supports de formation, échanges et débriefing.

Modalités d'évaluation

Les acquis des stagiaires sont évalués tout au long des séquences par des échanges. A la fin de la formation, le formateur évaluera l'acquisition des compétences visées à l'aide d'un document d'évaluation. Un questionnaire de satisfaction vous sera remis.

Une attestation officielle de formation spécifique à l'hygiène alimentaire vous sera également délivrée.

Organisation pratique

Horaires et lieu : De 13h30 à 17h00 / ADFPA 05

Dates : Mardi 28 janvier 2026 après-midi

Déroulé : la totalité des apports et des échanges se feront en salle.

Pour le midi : sur le pouce ou restaurant (à la charge du stagiaire)

Intervenants : Corine René, responsable formation du Laboratoire départemental vétérinaire et d'hygiène alimentaire des Hautes-Alpes

Le saviez-vous ?



Pour vous former (le jour même ou un autre jour), vous pouvez confier votre exploitation à un remplaçant.

Service de remplacement :
04.92.58.63.66

Informations & inscriptions

Charlotte RICHIER & Guillaume MALET

ADFPA 05 - 3 rue Paul Aubert, 05000 GAP

Téléphone : 04 92 52 15 15

Courriel : adfpa@adfpa05.asso.fr

Nom - Prénom :

Date de naissance :

Dénomination (GAEC, EARL) :

Adresse :

Tél. : Mail :

☐ Agriculteur, conjoint collaborateur ☐ Cotisant solidaire

☐ Candidat à l'installation ☐ Autre :

Je m'inscris à la formation **Mise sous vide : Mercredi 28 janvier 2026 après midi**

Je certifie être à jour de mes cotisations VIVEA (payées via la MSA) :

☐ oui

☐ Non

Conditions Générales de services

Article 1 : L'inscription est indispensable. Elle est effective dès réception du bulletin d'inscription complété par le stagiaire.

Article 2 : Toute annulation de la part d'un stagiaire doit impérativement être justifiée et nous parvenir avant le début de la formation.

Article 3 : L'ADFPA se réserve le droit de modifier le programme, reporter ou annuler une session de formation si, malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent. Les stagiaires seront informés au minimum 2 jours ouvrés avant le début de la formation (hors cas d'intempéries ou d'indisponibilité justifiée du formateur ou de l'intervenant).

Article 4 : Lorsqu'une action de formation prévoit plusieurs jours, le stagiaire doit être présent sur l'ensemble des journées.

Article 5 : Dans le cas où la formation ne serait pas prise en charge par le VIVEA, la totalité de la formation sera facturée au stagiaire.

☐ Afin de favoriser le covoiturage, j'accepte que mon nom et mes coordonnées soient diffusées aux autres participants de **cette** session de formation

☐ J'accepte les **conditions générales de service** (cochez la case)

Date et Signature :

Pour les cotisants solidaires, conjoints collaborateur et les candidats à l'installation, joindre un **justificatif**. Faites nous part de vos questions afin de vous proposer une formation particulièrement adaptée à vos besoins :