CÉRAMIQUE ET SANTÉ : CURSUS EXPERT EN ÉMAUX, SÉCURITÉ ET SURFACES ALIMENTAIRES

-

Décoration sur céramique
Emaillage sur terre

CÉRAMIQUE ET SANTÉ : CURSUS EXPERT EN ÉMAUX, SÉCURITÉ ET SURFACES ALIMENTAIRES

Type de formation
: Continue

Durée de la formation
: 19 jours

Public
: Chef d’entreprise ou salarié professionel. Céramiste professionnel : artisan souhaitant approfondir ses connaissances sur les émaux et la sécurité des surfaces alimentaires pour garantir la conformité de ses créations aux normes sanitaires.

Prix
: 2623 euros

Formation diplômante
: Non

Temps partiel
: Non

Formation courte
: Oui

Contrat de professionnalisation
: Non

Apprentissage
: Non

CÉRAMIQUE ET SANTÉ : CURSUS EXPERT EN ÉMAUX, SÉCURITÉ ET SURFACES ALIMENTAIRES

Présentation

Maîtrisez l'art des émaux tout en garantissant la sécurité des surfaces alimentaires

Maîtriser les équipements de protection et optimiser l’atelier, en intégrant la gestion des émanations et l’impact environnemental des matériaux.

Comprendre la chimie des émaux pour adapter recettes et courbes de cuisson, développer ses propres formulations et évaluer leur sécurité et inertie, notamment pour un usage alimentaire.

Les + de la formation

Les cours se déroulent en visioconférence interactive, favorisant le dialogue en direct (caméra et micro requis). Les liens sont individuels et les sessions ne sont pas enregistrées. Excel ou équivalent sera nécessaire dès le module 2, mais aucune connaissance préalable n’est exigée. L’ordre des modules peut varier pour s’adapter aux besoins pratiques. Les supports sont réservés à un usage personnel, et la présence est suivie.

Coordonnées

Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne *10 boulevard des iles 56000* *02.97.63.95.38*
Voir le site