



HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

PUBLIC CONCERNE

Personnel de l'industrie alimentaire, de la restauration collective, de la transformation à la ferme ou employé d'atelier intégré de fabrication des GMS.

Pré-requis : maîtriser la lecture et l'écriture.

ORGANISATION

Durée du stage : de 4 à 14 heures.

Participants : 12 maxi (seuil d'ouverture : 7).

Modalités pédagogiques :

pédagogie active basée sur des échanges avec les participants
En fonction de la demande : travaux de groupe sur cas concrets, mini-audits, travaux pratiques, jeux pédagogiques.

Moyens pédagogiques :

salles de cours équipées en ressources vidéo et multimédia.
Documentation fournie par l'entreprise, CD-Rom, diaporama, jeux pédagogiques, mallette Glogerm.

Intervenants : Mélanie BOUCHARD, Olivier FLAMBARD, Jackie OGER.

Modalités d'évaluation : test écrit QCM.

Formalisation à l'issue de la formation :

formation continue non certifiante.
Remise d'une attestation individuelle de compétences.

Equipements obligatoires : aucun.

Lieu du stage : CFPPA La Germinière ou en entreprise (session intra).

Délai d'accès à la formation : selon la date de prise de contact, la programmation des stages et le nombre de places disponibles.

Nous contacter.

OBJECTIFS

Apporter des connaissances dans le domaine de l'hygiène pour :

- une meilleure compréhension des exigences,
- une application réfléchie des comportements adaptés dans le secteur de l'agro-alimentaire, de la restauration collective ou de la distribution de produits alimentaires.

CONTENU

Accueil

Aliments et risques pour le consommateur :

- Introduction des notions de danger et de risque.
- Les 4 types de danger : physique, microbiologique, chimique et allergènes.
- Les bonnes pratiques d'hygiène.

Fondamentaux des réglementations communautaires et nationales :

- Paquet hygiène.
- PMS.
- HACCP.
- Traçabilité.
- Gestion des non-conformités.

Bilan.

TARIFS

Nous contacter.

Rémunération et financement : selon votre statut, vous pouvez bénéficier d'une rémunération et d'une prise en charge financière des frais pédagogiques.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

CFPPA La Germinière – 72 700 ROUILLON

Tél. : **02.43.47.07.54**

Contacts :

Valérie TOULIN : valerie.toulin@educagri.fr

Laure PROVENCE : laure.provence@educagri.fr

cfppa.rouillon@educagri.fr

<https://www.agrocampus-lagerminiere.fr>



CFPPA La Germinière

Membre de :



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

