



AgroCampus
CFPPA La Germinière 72700 Rouillon

Secrétariat : 02 43 47 07 54

www.agrocampus-lagerminiere.fr

Valérie Toulin : valerie.toulin@educagri.fr

Laure Provence : laure.provence@educagri.fr

Bonnes pratiques d'hygiène Formation Initiale

PUBLIC

Personnel de l'industrie agroalimentaire.

PRÉREQUIS : maîtriser la lecture et l'écriture en français.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir des connaissances dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire pour :

- une meilleure compréhension des exigences dans son environnement de travail,
- une application réfléchie des comportements adaptés en restauration ou dans le secteur alimentaire.

TARIFS

Selon votre statut, vous pouvez bénéficier d'une rémunération et d'une prise en charge financière des frais pédagogiques.

Nous consulter.

HANDICAP

Toute l'équipe dont un référent handicap est à votre écoute pour mettre en œuvre les conditions d'accueil adaptées à votre situation. Le centre est accessible au PMR.

CONTENU

- **Accueil.**
- **La réglementation en vigueur** : le paquet hygiène · Le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- **Les connaissances de base de la microbiologie** : le monde microbien · Les conditions de vie des micro-organismes · Les principales bactéries.
- **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)** : sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène à partir des 5M · Le plan de nettoyage et de désinfection · La maîtrise des températures.
- **Sensibilisation à la méthode HACCP** : notions de dangers et de risques · Analyse des dangers : physiques, microbiologiques, chimiques et allergènes · Détermination des points critiques.
- **Le système documentaire** : les fiches d'autocontrôles, traçabilité · Les procédures de travail et les instructions.
- **Bilan et évaluation.**

ORGANISATION

Durée : 2 jours (14 heures) · Participants : 7 à 12 personnes.

Modalités pédagogiques : pédagogie active basée sur des échanges · Travaux de groupes sur cas concrets adaptés aux process alimentaires · Mini-audits · Mallette Glogerm.

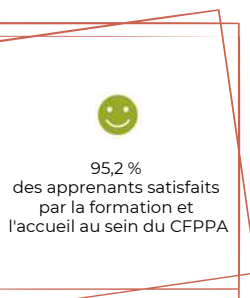
Moyens pédagogiques : documentation fournie par l'entreprise · CD-Rom · Diaporama · Jeux pédagogiques · Mallette Glogerm.

Modalités d'évaluation : test écrit QCM.

Formalisation à l'issue de la formation : formation continue non certifiante. Remise d'une attestation individuelle de compétences.

Lieu : CFPPA La Germinière ou en entreprise (session intra), formation en présentiel.

Délai d'accès à la formation : selon la date de prise de contact, la programmation des sessions et le nombre de places disponibles. Voir QR Code ci-dessous.



Règlement intérieur et Conditions Générales de Vente sur www.agrocampus-lagerminiere.fr