



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

Hygiène et sécurité alimentaire

PUBLIC

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

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

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir 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.

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.**
- **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 et évaluation.**

ORGANISATION

Durée : de 4 à 14 heures · **Participants** : 7 à 12 personnes.

Modalités pédagogiques : pédagogie active basée sur des échanges.

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.

Modalités d'évaluation : tests écrits 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.


95,2 %
des apprenants satisfaits
par la formation et
l'accueil au sein du CFPPA



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