



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 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 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 et évaluation.

ORGANISATION

Durée : de 4 à 14 heures • **Participants** : 6 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.

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.



99 %
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

