Réglementation et hygiène la méthode HACCP obligatoire

PUBLIC CIBLE

Paysans et porteurs de projets
Ouverte à toute autre personne

OBJECTIFS

Elaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire en comprenant et mettant en application la méthode HACCP

PRÉ-REQUIS

Aucun

CONTENU

Premier jour :
-Enjeux de l'hygiène et réglementation
-Aliments et risques pour le consommateur

Deuxième jour :
-Techniques et matériels utilisés
-Construction du plan de maitrise sanitaire

Les + de la formation :
-Sécuriser sa production en réduisant les risques de contamination
-Gagner en conformité en maîtrisant les exigences réglementaires et les attentes des contrôles
-Diversifier et professionnaliser son organisation grâce à un PMS opérationnel et des pratiques d'hygiène fiables

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Théorie et pratique

MOYENS MATÉRIELS

Prévus

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert,qualiopi

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

Adear des Landes

DURÉE : 2 jours jour(s)
DATE LIMITE : 27/01/2027

MODALITÉS D'ACCÈS

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

TARIFS

Adhérent	**10€ €**
Non adhérent	**20€ €**
Non agricole	**350€ €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Contactez nous, nous verrons ensemble la meilleure solution

ATTESTATION

Aucune

RENSEIGNEMENTS

Sophie Ducher
sophie.ducher@adear40.fr
ADEAR des Landes

MENTIONS

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
28/01/2027	40000 Landes	Céline Halbout, formatrice et consultante en hygiène et sécurité sanitaire des aliments

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques | Autres


FORMATION
91 % de satisfaction globale en 2026
RÉGLEMENTATION ET HYGIÈNE
LA MÉTHODE HACCP OBLIGATOIRE
Objectif :
• Elaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire en comprenant et mettant en application la méthode HACCP
Premier jour :
• Enjeux de l'hygiène et réglementation
• Aliments et risques pour le consommateur
Deuxième jour :
• Techniques et matériels utilisés
• Construction du plan de maitrise sanitaire
Les + de la formation :
• Sécuriser sa production en réduisant les risques de contamination
• Gagner en conformité en maîtrisant les exigences réglementaires et les attentes des contrôles
• Diversifier et professionnaliser son organisation grâce à un PMS opérationnel et des pratiques d'hygiène fiables
Intervenante : Céline Halbout, formatrice et consultante en hygiène et sécurité sanitaire des aliments
28/29 janv 2027
9h / 17h
Mont de Marsan
Durée : 14h
Aucun pré-requis
Tarif : 350 €
Pour les paysans et les porteurs de projet dont le PPP le permet, Vivéa prend en charge la participation
+ 20€ pour les non-adhérents et 10€ pour les adhérents
Infos et inscriptions :
sophie.ducher@adear40.fr
07 62 06 72 78
Toute situation de handicap sera prise en compte (contactez Camille Leuret : formation@ardearna.org 07 84 80 83 88)
CGS + règlement intérieur: agriculturepaysanne.org/Formation-1418
ADEAR DES LANDES
ARDEAR NOUVELLE AQUITAINE
VIVÉA
CAPIAT