

Elaborer un plan de maîtrise sanitaire avec la méthode HACCP

Une formation diplômante

PUBLIC CIBLE

Producteurs du département souhaitant développer des activités de transformation

OBJECTIFS

S'approprier et mettre en application la méthode HACCP pour transformer ses denrées alimentaires dans le respect des normes en vigueur

ENJEUX

Mettre en place les auto-contrôles nécessaires lors de la transformation des denrées alimentaires pour répondre aux exigences de la législation européenne

PRÉ-REQUIS

Aucun

CONTENU

- Présentation de la réglementation en vigueur
- Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles
- Rappel des règles de bonnes pratiques d'hygiène (nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, santé du personnel, gestion des températures, potabilité de l'eau)
- Identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques (en appliquant de la méthode HACCP)
- Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes
- Détermination et mise en place des contrôles à effectuer
- Élaboration de documents de contrôles
- Étude de cas concrets et travail sur les productions des stagiaires

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques : apports théoriques, présentation orale interactive (questions/réponses, brainstorming, exemples de situations vécus), schéma et prise de note en direct, échanges collectifs

Moyens matériels et outils : powerpoint, paper board

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

En cours de formation, questionnement oral des stagiaires.

En fin de formation, exercices pratiques

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualiopi

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
GR CIVAM PACA

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 18/11/2022

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Prise en charge par les OPCA pour les salariés agricoles et non agricoles.
Contactez-nous pour obtenir un devis d'un montant de 350 €.

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Marion Genty
marion.genty@civampaca.org
GR CIVAM PACA
MIN 13
84 953
CAVAILLON Cedex
Tel. 04 90 78 35 39

NOTE : Repas partagé tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant

06/12/2022	Salle de formation de l'ADEAR - MIN 84300 Vaucluse	Alexandre DOUBLE, formateur agroalimentaire, CFPPA de Florac
07/12/2022	Salle de formation de l'ADEAR - MIN 84300 Vaucluse	Alexandre DOUBLE, formateur agroalimentaire, CFPPA de Florac

THÈMES

- Commercialisation
- Transformation
- Accueil à la ferme
- Accueil à la ferme

FINANCEURS

- VIVEA