

Hygiène et HACCP : Élaborer un plan de maîtrise sanitaire - sessions 2025

Du 28 au 30 janvier
Du 10 au 12 juin

Du 7 au 9 avril
Du 29 sept. au 1^{er} octobre

Du 13 au 15 mai
Du 2 au 4 décembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Afin de répondre aux exigences de la législation européenne, les transformateurs sont tenus de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et d'effectuer eux-mêmes un certain nombre d'auto-contrôles. Ce stage a pour but de les aider dans cette démarche en abordant les règles d'hygiène et en appliquant les points principaux de la méthode HACCP.

Un travail complémentaire et personnel est nécessaire après la formation pour finaliser le Plan de Maîtrise Sanitaire.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique:

- Présentation des principaux micro-organismes en agroalimentaire : paramètres de développement , risques de toxi-infections alimentaires collectives et leurs préventions.
- Règles d'hygiène en préparations froides et en préparations chaudes (hygiène du personnel, du matériel et des denrées).
- Présentation d'un plan de nettoyage et de désinfection.
- Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles.
- Identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques (en appliquant 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.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Obligation réglementaire : Toute personne manipulant des denrées alimentaires doit être formé aux règles d'hygiène . Un plan de maîtrise sanitaire est obligatoire pour toute activité de transformation

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et travaux sur projet individuel.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

Les stagiaires devront apporter des éléments concernant leur production pour travailler sur leur projet individuel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) : Tarif 25 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
- Demandeurs d'emploi : Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi (par AIF) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 €/ heure

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

Pour les producteurs laitiers, il est préférable de choisir le module : "GBPH fermier européen"

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date de dernière mise à jour : 14/11/2024