

PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène, réglementation et technologies en transformation alimentaire fermière

<u>OBJECTIFS :</u>	A l'issue de la formation, les stagiaires auront la connaissance de toutes les réglementations, des méthodes et des procédés en transformation alimentaire fermière.
<u>PRE-REQUIS :</u>	
<u>PUBLIC :</u>	Responsables d'exploitations équinées du département
<u>LIEU :</u>	Chambre d'Agriculture de Bédarieux
<u>DATES :</u>	Dates non définies. Contacter Mme Leblond pour préinscription.
<u>CONTACT :</u>	Inscriptions : Jennifer LEBLOND ☎ 04.67.20.88.59
<u>INTERVENANTS :</u>	Formateurs du CFPPA de Florac, ingénieurs en agroalimentaire
<u>MOYENS PEDAGOGIQUES :</u>	Exposé participatif : tour de table. Cours théorique et visite d'un atelier de transformation (selon les disponibilités)
<u>DUREE :</u>	35 heures
<u>PRIX :</u>	275 € (prise en charge partielle par votre fonds de formation, le Fond Social Européen et la Chambre d'Agriculture de l'Hérault). Pour les ressortissants VIVEA : prix restant à votre charge : 00 € Autre public : nous consulter
<u>ATTESTATION :</u>	Une attestation est remise aux candidats à la fin de la formation.

1/ La réglementation en matière de transformation

- Les principaux textes du paquet hygiène et leur implication sur les modes de production, de transformation et de commercialisation.

2/ Le mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire en s'appuyant sur la méthode HACCP

❖ Les règles d'hygiène

- Présentation des principaux microorganismes en agroalimentaire
- Paramètres influençant le développement des microorganismes
- Les principaux modes de contamination
- Les risques de toxi-infections alimentaires collectives et leurs préventions
- Règles d'hygiène dans les préparations froides et en préparations chaudes (hygiènes du personnel, du matériel et des denrées)
- Les principes du nettoyage et de la désinfection : choix des produits, élaboration du plan de nettoyage et contrôle de l'efficacité

❖ **La méthode HACPP**

- Connaissance et application des recommandations des Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques
- Modalités de mise en place du plan de maîtrise sanitaire :
 - Bonnes Pratiques Hygiéniques (gestion des températures, suivi médical des personnels, plan de nettoyage et désinfection, plan de désinsectisation et de dératisation)
 - Connaissances et mise en place de la procédure d'analyse des risques alimentaires (méthode HACCP)
 - Notions et mise en place de la traçabilité et des procédures de gestion de crise sanitaire (procédures de retrait/rappel)

3/ Les procédés de conservation

- Les différents modes de conservation,
- Le matériel associé,
- Les paramètres à maîtriser.

4/ Conception des locaux de transformation

- Etude du matériel de transformation
- Etude des différents matériaux
- Méthodologie et démarche d'organisation
- Visite de locaux existants et analyse
- Travail sur les projets personnels ou collectifs.

à renvoyer le plus rapidement possible à
Jennifer LEBLOND Formation
Chambre d'Agriculture de l'Hérault
Mas de Saporta CS 1001034875 LATTES

Tél. : 04 67 20 88 59 - Fax : 04 67 20 88 95 - mail : leblond@herault.chambagri.fr

Mme, Mlle, M. _____

Adresse : _____

Code Postal _____ Ville _____

Tel _____ Portable _____

Fax _____ mail _____

Date et lieu de naissance _____ Département : _____

Production principale _____

Participera à la formation :

Hygiène, réglementation et technologies
en transformation alimentaire fermière

Ressortissants VIVEA :

Exploitant Conjoint collaborateur Aide familial :
En cours d'installation (PPP)¹ : Cotisant solidaire

Salariés :

Salarié FAFSEA Salarié OPCA2 Autre fonds (à préciser)

Documents obligatoires à joindre :

▶ **Pour les rattachés VIVEA : Exploitants, conjoints collaborateurs, aides familiaux, PPP, et cotisants solidaires**

- **Pour les exploitants, conjoints collaborateurs, aides familiaux :**
 - L'attestation de régularité de situation au regard du fonds d'assurance formation VIVEA ²
- **Pour les personnes en cours d'installation :**
 - Une attestation du Point Info installation ou une copie du PPP
- **Pour les cotisants solidaires :**
 - Une attestation d'affiliation émise par la MSA.

▶ **Pour les salariés :**

✓ **Un chèque du montant de la formation établi à l'ordre de l'Agent Comptable de la Chambre d'Agriculture 34**

- Salariés FAFSEA : contacter Christian Chapzal 04 99 52 21 21
- Salariés OPCA2 : contacter 04 42 20 93 52



Fait à _____ le _____

Signature



¹ Pour les personnes en projet ou en cours d'installation, merci de nous faire parvenir l'attestation de votre point info concernant vos démarches.

² Pour les exploitants agricoles, conjoints collaborateurs ou aides familiaux, à demander à la MSA, au responsable de votre dossier dont le n° de tél figure en haut à gauche de votre «bordereau d'appel de cotisation »