

PROGRAMME DE FORMATION

Transformation alimentaire fermière : Hygiène, réglementation et technologies

OBJECTIFS :	A l'issue de la formation, les stagiaires auront la connaissance de toutes les réglementations, des méthodes et des procédés en transformation alimentaire fermière.
PRE-REQUIS :	
PUBLIC :	Responsables d'exploitations équinées du département
LIEU :	Chambre d'Agriculture de Bédarieux.
DATES :	En cours de finalisation.
RESPONSABLE DE STAGE :	Laurence ROUQUETTE ☎ 06 18 36 76 86
INTERVENANTS :	Formateurs du CFPPA de Florac, ingénieurs en agroalimentaire
MOYENS PEDAGOGIQUES :	Exposé participatif : tour de table. Cours théorique et visite d'un atelier de transformation (selon les disponibilités)
DUREE :	35 heures
PRIX :	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
ATTESTATION :	Une attestation est remise aux candidats à la fin de la formation.

1ère journée – Durée : 7h00

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

2ème journée – Durée : 7h00

❖ **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

3ème journée – Durée : 7h00

❖ **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)

4ème journée – Durée : 7h00

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

5ème journée – Durée : 7h00

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

Mme, Mlle, M. _____
Adresse : _____
Code Postal _____ Ville _____
Tel _____ Portable _____
Adresse mail _____
Date et lieu de naissance _____ Département : _____
Production principale _____

Participera à la formation :

« Transformation alimentaire fermière : hygiène et réglementation »

Ressortissants VIVEA :

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

Salariés :

Salarié FAFSEA Salarié OPCALIM 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 :**
 - La formation sera prise en charge par VIVEA sous réserve d'être à jour de vos cotisations
 - **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 Chapsal 04 99 52 21 21
 - Salariés OPCALIM : 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.