

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN ATELIER FROMAGER FERMIER

Les 30 novembre & 1er décembre 2022

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Afin de répondre aux exigences de la législation européenne, les producteurs-transformateurs fermiers sont tenus d'effectuer eux-mêmes un certain nombre d'auto-contrôles.

Ce stage a pour but de les aider dans cette démarche en abordant les points principaux.

CONTENU DE LA FORMATION

- Rappel sur les principaux points réglementaires en matière de sécurité sanitaire :
 - autocontrôles
 - traçabilité
 - gestion des alertes
- Étude et présentation des principaux contaminants : origines, moyens de maîtrise en élevage et en fromagerie
- Présentation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène : intérêt de l'outil et appropriation des fiches par les participants
- Étude de cas concrets afin que chaque participant utilise et remplisse les fiches adaptées à ses productions
- Échanges entre participants

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés de fromagerie, artisans fromagers.

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Intervenant spécialisé agréé.

Formation en présentiel, avec apports théoriques basés sur des exemples d'applications pratiques.

Durée : **14 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

MODALITES D'EVALUATION

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

17 €/heure, soit 119 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

À l'issue de la session, les stagiaires pourront acheter le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

CFPPA de Lozère- site de Florac -

2 place ancienne gare

48400 FLORAC

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/

formations-courtes



Date de dernière mise à jour : 09/09/2022