

HYGIÈNE EN AGROALIMENTAIRE FERMIER *

sessions 2023

Le 6 février

Le 25 septembre

Le 6 novembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître et savoir appliquer les principales règles d'hygiène à respecter en atelier de transformation agroalimentaire.

CONTENU DE LA FORMATION

- Présentation des principaux micro-organismes en agroalimentaire.
- Paramètres influençant le développement des micro-organismes.
- Principaux modes de contamination.
- 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.

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Toute personne manipulant des aliments dans son activité professionnelle doit obligatoirement être formé à l'hygiène

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

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

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

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

Visite de l'Atelier Technologique Agroalimentaire de Florac, équipé de matériels professionnels de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel avec apports théoriques basés sur des exemples concrets.

Durée : **7 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnaire 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

22 €/heure, soit 154 € 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.

Ce stage peut être complété par les modules:

«Réglementation en transformation agroalimentaire» : le 26 septembre

« Élaborer un plan de maîtrise sanitaire :Application de la méthode HACCP » : 13 au 14 février , 27 au 28 mars , 13 au 14 novembre

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

