

HYGIÈNE EN AGROALIMENTAIRE

3 sessions en 2020

le 25 mars

le 04 juin

le 12 novembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Aborder les principales règles d'hygiène à respecter en atelier de transformation agroalimentaire.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique:

- 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.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA spécialisés en agroalimentaire fermier
Atelier agroalimentaire équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Durée de la formation : **7 heures**
Horaires : **8h30 à 17h**

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € 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.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

Ce stage peut être complété par le module :

«Règlementation en agroalimentaire» : le lendemain de chaque session



CFPPA de Lozère – site de Florac
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tél : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr

