

HYGIÈNE EN AGROALIMENTAIRE FERMIER

sessions 2021

le 22 mars
le 8 novembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître 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.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA spécialisés en agroalimentaire
Visite de l'Atelier Technologique Agroalimentaire de Florac.

Durée de la formation : **7 heures**
Horaires : 8h30 - 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.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation 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 le module :

«Réglementation en transformation agroalimentaire» le jour suivant chaque session



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

