

RÉGLEMENTATION EN AGROALIMENTAIRE

Le 26 septembre 2023

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître et savoir appliquer la réglementation sanitaire en vigueur en transformation agroalimentaire.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique:

- Présentation de la réglementation sanitaire en vigueur :
 - étude du paquet hygiène et de son incidence sur la conception des locaux
 - étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation
- Présentation des règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées en contenant :
 - exigences en matière de température
 - dispositions relatives à la congélation / décongélation
- Présentation de la réglementation sur le transport des denrées alimentaires.
- Présentation des obligations réglementaires en terme de durée de vie d'un produit alimentaire (notions de DLC/DDM).
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

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

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 de 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 le module :

« Hygiène en agroalimentaire » : le 6 février 2023 ou le 25 septembre 2023

« Élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire : Application de la méthode HACCP » : Les 13&14 février , les 27&28mars , les 13&14 novembre 2023

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

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.

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare 4840

FLORAC

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes

