



FORMATION RÉGLEMENTAIRE

« Plan de maîtrise sanitaire et paquet hygiène : La méthode HACCP »

OBJECTIFS

Etre capable de comprendre et de mettre en œuvre les principes d'hygiène et de sécurité selon les exigences de la nouvelle réglementation européenne en vigueur.

 2 jours

 Session régulières

 CFPPA Site des Vaseix

POUR QUI ?

Personnel de collectivité, salarié ou chef d'entreprise, demandeurs d'emploi...

COMMENT ?

 Tarif : 1100 € par jour, tarif groupe.

(voir conditions générales de vente disponibles sur www.cfppa.epl-limoges-nord87.fr)

 Inscription et renseignements :

Carine BOURROU, 05 55 48 44 30 — cfppa.limoges@educagri.fr

Voir programme de formation au dos.

DÉLAIS D'ACCÈS

Suivant places disponibles

PRÉ REQUIS

Aucun.

RÉMUNÉRATION

Formation non rémunérée. Selon le financement de votre formation une rémunération peut vous être attribuée.

CFPPA Les Vaseix – Bellac

Site des Vaseix
Domaine des Vaseix
87430 VERNEUIL-SUR-VIENNE
05 55 48 44 30
cfppa.limoges@educagri.fr

Site de Bellac
7 rue des Rochettes
87300 BELLAC
05 55 60 95 95
cfppa.magnac-bellac@educagri.fr

1^{ER} JOUR :

Hygiène alimentaire : définition, notion de microbiologie

- Les contaminations : sources et vecteurs
- Les moyens de préventions
- Plans de nettoyage et désinfection
- Raisonner l'hygiène : observation microscope, raisonner son plan d'hygiène, mise en œuvre des différentes méthodes de contrôle d'efficacité, interprétation des résultats microbiologiques

2^{ÈME} JOUR :

Connaitre la réglementation :

- La traçabilité, règlement 178/2002
- Le paquet hygiène
- La réglementation applicable à la vente directe
- Les guides des bonnes pratiques

La méthode HACCP :

- Définition : les principes, les enjeux sanitaires, réglementaires et commerciaux, le plan de travail
- Les 14 étapes
- Études de cas

Organisation
de la
formation

Chiffres clés

Les taux de réussite, taux de satisfaction et taux d'insertion sont disponibles sur notre site internet : www.cfppa.epl-limoges-nord87.fr

Frais pédagogiques

Aucun.

Validation

Contrôle de connaissances via QCM

Non possibilité de valider des blocs de compétences.

Méthodes
pédagogiques

Théorie en salle en face à face pédagogique avec remise de support. Formation non proposée en alternance.

Intervenants

Responsable de stage : Carine BOURROU

Profil des formateurs : Mme Nadine NOUHAUD, formatrice spécialisée filière agro-alimentaire du CFPPA les Vaseix-Bellac.

Poursuite
de parcours

Suite à cette formation vous pouvez vous renseigner via notre site internet sur nos autres formation.