



Sécurité alimentaire en agroalimentaire

La formation se veut simple et pratique :

- Basée sur des mises en situation et sur une adaptation des consignes aux spécificités de l'établissement ; l'appropriation des messages clé doit être direct, pour une application immédiate à la reprise de poste ; le pourquoi des consignes sera systématiquement explicité

Publics concernés

- Tout public
- Modalités d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

Objectif de la formation

- Maîtriser les bases de la sécurité des aliments en Agro Alimentaire

Niveau d'entrée et pré-requis

- Avoir plus de 18 ans
- Savoir lire, écrire et calculer
- Comprendre le français

Modalité d'entrée

- Été salarié d'une entreprise

Modalités d'organisation

- Période : toute l'année à définir avec l'entreprise
- Durée et rythme : 1 jour (7 heures)
- Lieu : A déterminer en fonction des besoins

Programme de la formation	Contenu de la formation
1 - Les dangers et risques pour le consommateur	<ul style="list-style-type: none"> Les différents dangers <ul style="list-style-type: none"> - Microbiologique - Allergène - Chimique - Physique
2 - La législation alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> Paquet hygiène Plan de maîtrise sanitaire Agrément sanitaire Organisme officiels
3 - Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> Approche des BH avec la méthode 5 M <ul style="list-style-type: none"> - La main d'œuvre : tenue, lavage des mains, maladie.. - Les Matières : Réception, FIFO, DLC/DDM... - Le Milieu : Environnement , bâtiments - La Méthode : Marche en avant, chaîne du froid... - Le Matériel : Choix du matériel, notions de nettoyage..
4 - La Méthode HACCP	<ul style="list-style-type: none"> Définition et origine Les principes généraux Les étapes de la mise en place
5 - La traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Les objectifs et les obligations Les différentes traçabilités Les outils de traçabilité
6 - Les démarches de certification présentes dans l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> Les référentiels spécifiques La présentation du ou des référentiels appliqué(s) dans l'entreprise Résultat de l'audit et lien avec les attendus du poste occupé en terme de sécurité des aliments

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Exercices de mises en situation
- Jeux pédagogiques
- Les locaux sont accessibles PMR

Modalités d'évaluation

- Evaluation orale et écrite (test QCM)
- Attestation de fin de formation individualisée

Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du lundi au jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00 et 17h00 le vendredi
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation

Coût de la formation

- Pour un groupe : 1100 € net de taxes/jour + déplacement du formateur
Le coût de la formation pouvant être prise en charge par l'entreprise, l'OPCO dont vous dépendez

Equipe

Equipe de formateurs qualifiés et expérimentés

Informations et inscriptions :

CFPPA DE LA DORDOGNE

Avenue Churchill
24660 COULOUNIEIX-CHAMIER
CFPPA DE MONBAZILLAC
Domaine de la Brie
24240 MONBAZILLAC
Contact : Patricia MARTY
☎ 05.53.02.61.30
☎ 05.53.02.61.31
✉ cfppa.perigoux@educagri.fr
🌐 www.perigord.educagri.fr
Plan d'accès sur site internet

