



Sécurité alimentaire en agroalimentaire

Publics concernés

- Etre salarié
- Modalités d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

Niveau d'entrée et pré-requis

- Savoir lire, écrire et calculer
- Comprendre le français

Objectif de la formation

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

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 Organismes 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 peut être pris 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 COULOUNIEUX-CHAMIER
CFPPA DE MONBAZILLAC

Domaine de la Brie
24240 MONBAZILLAC
Contact : Patricia MARTY

☎ 05.53.02.61.30

☎ 05.53.02.61.31

✉ cfppa.perigueux@educagri.fr

📍 www.perigord.educagri.fr

Plan d'accès et indicateurs de résultats sur le site internet

