

BPH - EA 001

Durée de l'action de formation

7,0 heures

Objectifs de l'action de formation

Développement des compétences du personnel au regard de l'hygiène, la sécurité et la sûreté des aliments

Profil Stagiaires

Les stagiaires prévus pour cette formation sont les exploitants agricoles et/ou toute personne intervenant dans un laboratoire de production alimentaire fermière

Pré-requis Formation

Cette formation et son contenu s'adresse à des stagiaires chargés des activités de manipulation des denrées alimentaires. Une expérience professionnelle dans ces métiers est souhaitable mais pas indispensable.

Identification Attentes stagiaire

Questionnaire préparatoire de la formation

Test de positionnement

Questionnaire individuel de positionnement en rapport avec les thématiques développées

Appréciation du résultat

Questionnaire individuel d'évaluation à chaud des connaissances acquises

Méthodologie

Méthodologie interactive et participative proposant aux stagiaires une alternance dynamique de :

- Phases de présentation (avec support visuel, vidéoprojecteur),
- Phases d'observations de l'environnement du laboratoire et focus sur point hygiène
- Phases d'évaluation des connaissances

Suivi exécution du programme

Feuilles de présence émargées par demi-journée par les stagiaires et contresignées par le formateur

HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS - HACCP : PRINCIPES ET APPLICATIONS EN PRODUCTION ALIMENTAIRE FERMIERE

Module N° 1 1 - Contexte et enjeux de l'hygiène des aliments

Objectifs

Durée Module

1 heure(s)

Situer le contexte réglementaire (Réglementation européenne en vigueur : Paquet Hygiène) et sanitaire (crises sanitaires)

Module N° 2 2 - Dangers Alimentaires et Bonnes Pratiques d'Hygiène

Objectifs

Durée Module

4,5 heure(s)

Appliquer les Bonnes pratiques d'Hygiène dans le cadre des activités de fabrication et de manipulations de denrées alimentaires au sein du laboratoire

Module N°3 3 - Sécurité des Aliments - HACCP

Objectifs

Durée Module

1,5 heure(s)

Identifier les points déterminants du Plan de Maitrise Sanitaire permettant de garantir la sécurité des produits destinés à l'alimentation humaine



Type de Formation INTER ENTREPRISE

Date T3 - 2023

Heure début : 9h00 - Heure fin : 17h00

Lieu : 3005 La Vieille Route - 76190 VALLIQUERVILLE

Tarifification 350 € HT/j

Modalités et délais d'accès

Modalités d'accès : contacter QUALIAE au 02.35.16.98.30 afin que nous puissions vous transmettre le formulaire d'inscription. Effectif minimum pour l'ouverture d'une action de formation : 4 stagiaires. Délai d'accès = durée entre la confirmation de votre demande d'inscription et le début de la prestation : 8 semaines



Important - Accessibilité : Afin que toute personne en situation de handicap puisse s'engager dans ce parcours de formation, QUALIAE a prévu d'adapter ce programme et les modalités de présentation en tenant compte des difficultés rencontrées et y apporter de manière individuelle les moyens de compensations nécessaires. Nous vous remercions de bien vouloir nous informer en cas de besoins en terme d'accessibilité aux personnes en situations de handicap.



Pour nous joindre :

Téléphone : 02.35.16.98.30

Courriel : carole.levasseur@qualiae.fr

Date publication : 03/04/2023

E002

Intervenant - Formateur

Carole LEVASSEUR

Dirigeante QUALIAE

Ingénieure en Biologie Industrielle (E.B.I)
Auditrice certifiée IRCA FSSC 22000 (ISO) Experte en management de la Qualité et de la Sécurité des denrées