



## BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DEMARCHE HACCP (2 jours)

### OBJECTIFS

Maitriser la réglementation en vigueur afin de pouvoir construire son plan de maitrise sanitaire.

### PROGRAMME

#### Lundi 19 octobre

Être en mesure d'appréhender la réglementation en vigueur.

- Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles.
- Rappel des règles de bonnes pratiques d'hygiène (nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, santé du personnel, gestion des températures, potabilité de l'eau).

Être en mesure d'identifier les points critiques.

#### Mardi 20 octobre

Maitriser les règles de traçabilité.

- Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes.
- Détermination et mise en place des contrôles à effectuer.

Être en mesure d'élaborer ses propres documents de contrôles.



Lundi 19 et Mardi 20  
octobre 2020



Lieu à définir (Gers - 32)

Intervenant : Formateur.rice du  
CFPPA de la Lozère.

Responsable de formation : Audrey BOUSSAOU

**Méthodes pédagogiques :** Apports théoriques en salle, échanges avec les participants, travaux individuels et restitutions collectives.

## BULLETIN D'INSCRIPTION

**FORMATION :** Bonnes pratiques d'hygiène et démarche HACCP.

**DATES :** Lundi 19 et Mardi 20 octobre 2020.

**NOM :** .....

**PRENOM :** .....

**ENTREPRISE :** .....

**ADRESSE :** .....

**CODE POSTAL :** ..... **COMMUNE :** .....

**TELEPHONE :** .....

**EMAIL :** .....

**DATE DE NAISSANCE (exigée par VIVEA) :** .....

**PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :** .....

- Chef d'exploitation       Cotisant(e) solidaire  
 Salarié(e)                 Porteur de projet  
 Autre, précisez .....

J'autorise l'ADEAR 32 à communiquer mes coordonnées pour un éventuel covoiturage.

En m'inscrivant à cette formation j'accepte les conditions générales de services de l'ADEAR 32 en ligne sur notre site dans l'onglet "Formations".

Fait à ..... Le .....  
Signature :

### VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....  
.....  
.....

#### Inscription :

Veuillez retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un chèque de caution de 100 euros (non encaissé) ou du montant de la formation pour le non-éligible vivea avant le 12 octobre à l'adresse suivante :



**ADEAR 32 / Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers**

56 avenue des Pyrénées  
32000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :  
05 62 05 30 86 ou à [contact@adear32.fr](mailto:contact@adear32.fr).



## FORMATION PROFESSIONNELLE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DEMARCHE HACCP

N° d'activité de formation : 73320036332

### INFORMATIONS PRATIQUES :

**Durée :** 14 heures.

**Public :** Agriculteurs et porteurs de projet.

**Pré-requis :** Aucun.

**Lieu et horaires :** 19 et 20 octobre 2020. Lieu à définir (Gers 32). De 9h30 à 17h30.

**Repas de midi :** Repas pris sur place. Amenez un pique-nique à partager entre tous.

#### Coût et prises en charge

##### Coût de la formation :

- Tarif officiel prise en charge par VIVEA pour les personnes éligibles ou autres fonds de formation : 308 euros.
- Tarif si financement personnel : 120 euros (60€/jour). Autres financements : nous contacter (CPF, OPCA, ...).

**Porteurs de projet en phase d'installation :** Les porteurs de projet peuvent bénéficier d'une prise en charge par le fonds VIVEA. Consulter la note du VIVEA sur ce sujet « Vivea info PP ». Merci de joindre l'original de l'attestation d'éligibilité à votre bulletin d'inscription.

**Crédit d'impôt :** Si vous êtes au réel, vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation. Pour vos heures passées en formation vous pouvez bénéficier aussi d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

##### Modalités :

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.
- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation.