

Hygiène et réglementation en atelier de découpe collectif

Objectifs de la formation

Être capable de maîtriser la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène

Connaître les microbes et leurs moyens de maîtrise.

Déroulé

Journée 1 :

La réglementation sanitaire en fonction des différents statuts d'ateliers.

Les bases de l'hygiène alimentaire

- La connaissance du microbe : les différents types de micro-organismes, les facteurs de développement des microorganismes, cas particulier des germes pathogènes.

- Les dangers microbiologiques : les sources de contamination, conséquences pour le produit, conséquences pour le consommateur, conséquences pour l'entreprise.

- Les sources de contamination : les locaux, le matériel, le personnel, l'air, les matières premières.

Journée 2 :

Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Le plan nettoyage désinfection : les produits (action, choix), les méthodes, les contrôles d'efficacité.

- La maîtrise des températures.

- Les autocontrôles et procédures d'enregistrement.

- La traçabilité des produits.

La réglementation sur l'étiquetage

Aide à la rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire

Aide à la rédaction d'un règlement intérieur

Bilan de formation

Dates, lieux et intervenants

10 mai 2021

09:30 - 17:30 (7hrs)

Atelier de découpe Saveurs Paysannes

12200 Villefranche de Rouergue

Yves Arnaud, formateur du CFPPA d'Aurillac spécialisé dans les technologies d'hygiène

26 mai 2021

09:30 - 17:30 (7hrs)

Atelier de découpe Saveurs Paysannes

12200 Villefranche de Rouergue

Yves Arnaud, formateur du CFPPA d'Aurillac spécialisé dans les technologies d'hygiène

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 30/04/2021

Tarifs

350€. Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières.

Plus de renseignements

Nerea NGFOK, responsable de stage
nerea-ngfok@addear12.com

La Maison des Paysans

7 Côte d'Olemps

12510 Olemps

Tél : 05 65 67 44 98 / 07 82 75 81 26

Mél : addear12@orange.fr

Repas partagé le midi. Accessibilité aux personnes à mobilité réduite non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour des adaptations à d'autres handicaps.