



FORMATION CONTINUE FICHE DESCRIPTIVE ACTION

Référence : T1

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION EN TRANSFORMATION DE VEGETAUX

MODALITES DE FORMATION

Durée :
7 heures (1 journée)

Public visé :
Agriculteurs / salariés agricoles toutes filières

Présentiel / à distance :
Formation en présentiel

Nombre de participants :
4 à 12 personnes

Validation de la formation :
Attestation de formation

Évaluation de la formation :
Questionnaire de satisfaction individuel en fin de stage

Intervenant :
Formateur du CFPPA de Meurthe-et-Moselle

OBJECTIFS

- Découvrir et appréhender le monde microbien ;
- Connaître les différents modes de transformation et de conservation des végétaux ;
- Appréhender la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et d'étiquetage ;
- Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication afin de garantir la qualité des produits en vue de leur commercialisation.

CONTENU DE LA FORMATION

- Notions de microbiologie ; les sources de contamination (les 5M)
- Modes de conservation des aliments
- Réglementation en hygiène alimentaire (Paquet Hygiène)
- Bonnes pratiques de fabrication (Guide de bonnes pratiques de fabrication)
- Réflexion sur la mise en pratique chez les producteurs
- Étiquetage des produits alimentaires

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et présentation d'exemples
- Remise de supports de formation compilant les informations et apports
- Échanges avec les participants et autodiagnostic sur les pratiques