

Plan de maitrise sanitaire

Réf : FOR-00885

Durée : 1 jour 1/2 - 10,5h

Prix : 480€

Effectif : 15 stagiaires

OBJECTIF DE LA FORMATION

Identifier les grandes règles d'hygiène des aliments
Connaître les bonnes pratiques
Obtenir et valider les conseils et préconisations appliqués à mon projet ou à mon laboratoire
Pour aller plus loin avec la formation : **Étiqueter votre production alimentaire**

PRÉREQUIS

- Aucun

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Hygiène alimentaire

- Le monde microbien, les facteurs de multiplication, l'origine des contaminations, les altérations des produits alimentaires et les toxi-infections alimentaires

Le plan de maitrise sanitaire (initiation)

- Les pré-requis professionnels, les CCP point critiques, la traçabilité, gestion des alertes, retrait/rappels, étiquetage

Guide des Bonnes Pratiques

- L'architecture du Guide, points clefs communs à tous les Guides, l'utilité du GBPH, trouver une information, une recommandation

Partie pratique en entreprise en situation dans le laboratoire

- Audit en 200-300 points de contrôle du laboratoire, correction des écarts constatés (avec conseils et préconisations), aménagement ou agrandissement du local en laboratoire de production alimentaire (avec conseils)

Remise d'un rapport avec photos

MODALITÉS PÉDAGOGIQUE

- Formation en présentiel avec utilisation des moyens et/ou outils : étude de cas, QCM, quizz, jeux de rôle, travaux pratiques, vidéo
- En distanciel
- En entreprise : pratique 3,5 heures

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

- Attestation de suivi de formation et évaluation des acquis délivrées à l'issue de la formation

PUBLIC

- Porteur de projet / créateur
- Chef d'entreprise
- Conjoint et collaborateur du chef d'entreprise
- Demandeur d'emploi
- Salarié

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- Laboratoires agréés

MOYENS TECHNIQUES

Salles de formation et ateliers techniques équipés en multimédia

Lieux des formations :

- NIMES : 904 avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes Cedex 2 – 04 66 62 80 00

- ALES : 75 impasse des Palmiers, PIST
Oasis, 30100 Alès – 04.66.62.80.00

N° de déclaration d'activité :

76311030031

Numéro Siren : 130 027 931 00109

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap
En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande auprès du référent handicap :
Isabelle HERVAGULT : 04 66 62 80 60
isabelle.hervagault@cma-gard.fr

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'organisme de formation se réserve le droit de reporter la formation si les conditions pédagogiques n'étaient pas réunies.

Conditions générales de vente

INSCRIPTION ET INFORMATIONS

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut.
Pour toutes informations sur nos formations et leur accès, nos conseillers sont à votre disposition au **04 66 62 80 89** ou par courriel : rcp-contact@cma-gard.fr

Avec
le réseau des , d'Occitanie
l'Artisanat a de l'avenir

