

PROGRAMME DE FORMATION :

la réglementation alimentaire, le danger microbiologique, les autres dangers, les bases de l'hygiène alimentaire

Formateur :

Mme Audrey PONTHER hygiéniste en sécurité alimentaire

Durée :

7 heures soit 1 journée avec une pause déjeuner

Horaires : 8h30- 17h00

Lieu :

Maison de l'Artisan
rue Saint Ambroise
46000 CAHORS

Public concerné :

Artisan boucher/charcutier/traiteur

Prérequis :

Aucun

Coût :

400 € net de TVA * (possibilité de prise en charge par le FAFCEA et OPCO EP)

*le CFTA n'étant pas assujetti à la TVA les prix sont nets de taxes.

CONNAÎTRE LES ENJEUX DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :

- Réglementation européenne et française
- Objectif sanitaire
- Objectifs professionnels
- Définition d'une TIAC

CONNAÎTRE LES QUATRE DANGERS :

- Exposer les 4 dangers présents au sein sa structure pour mieux comprendre

les bonnes pratiques à mettre en place

- Expliquer les dangers : microbiologique, chimique, physique et allergène

SAVOIR METTRE EN PLACE LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE AU SEIN DE SA STRUCTURE :

- Savoir maîtriser l'apparition de TIAC
- Connaitre les différentes sources de contamination
- Comprendre la marche en avant
- Revoir toutes les bonnes pratiques d'hygiène : de la réception des matières premières jusqu'à la mise en vente des produits
- Revoir tous les documents indispensables au suivi de l'hygiène, le PMS : enregistrement, instruction, traçabilité...

CONTROLES OFFICIELS

Modalités d'évaluation :

Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Attestation de formation et Certificat de réalisation : Conformément à la réglementation en vigueur, une attestation de formation (pour les formations en présentiel) et un certificat de réalisation seront remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation. Ce document sera établi sur la base des résultats de l'évaluation des acquis.

Questionnaire de satisfaction et de suivi :

Une enquête de satisfaction à chaud est réalisée en fin de formation auprès des stagiaires et du formateur.

Un formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation.

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre les exigences de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Avoir des notions sur les dangers et risques liés à l'alimentation
- Savoir mettre en œuvre les principes de l'hygiène en boucherie et charcuterie/traiteur
- Comprendre et savoir mettre en œuvre son plan de maîtrise sanitaire dans sa structure
- Comprendre et savoir mettre en place la traçabilité et la gestion des non-conformités.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés :

Documents supports de formation projetés sous forme de diaporama Power Point.

Support réglementaire.

Quizz en salle, échanges entre les participants.

Exercices de mise en situation.

Dossier de prise en charge :

En fonction de votre affiliation Opco (FAFCEA ou AGEFICE) votre chargé de mission CFTA peut réaliser les démarches administratives de la prise en charge.



Si vous êtes porteur d'un handicap, vous pouvez nous contacter au 05 65 35 08 01 ou par mail f.gelis@u2p46.fr, ainsi nous pourrions organiser ensemble votre venue dans les meilleures conditions quel que soit le lieu de formation, et nous assurer que les moyens de prestation de formation sont adaptés à vos besoins spécifiques.