





Adoptez les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité des aliments

Bonne pratique d'hygiène et de sécurité
26 et 27 septembre 2024- Avignon - 14h

<p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	 <p>Objectifs</p>
<p>Public visé : Qualité, Production, Maintenance</p>	<p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquérir ou perfectionner des connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire • Connaître les dangers pour mieux les maîtriser • Gérer les dangers dans un plan d'hygiène et de sécurité sanitaire
<p>Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	 <p>Programme</p>
<p>Intervenantes Sylvie PERRET, Catherine LEVESQUE expertes sécurité des aliment CRIT Agroalimentaire SUD</p>	<p>J1 9h00 à 12h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contexte réglementaire et normatif <ul style="list-style-type: none"> o La réglementation européenne o Les référentiels privés et normes o Les enjeux de la mise en place de la démarche HACCP • Les différents dangers en agroalimentaires <p>J1 13h30 à 17h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les moyens de maîtrise (BPH / pré-requis) • Identification des prérequis • Suivi des pré-requis
<p>Contact(s) Pédagogique(s) Sylvie PERRET CRITT IAA Sud Sylvie.perret@critt-iaa-paca.com</p>	<p>J2 9h00 à 12h30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les préalables à la mise en oeuvre de la méthode HACCP • Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes <ul style="list-style-type: none"> o Analyse pertinente des dangers <p>J2 13h30 à 17h00</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes (suite) <ul style="list-style-type: none"> o Identification des PrPo (CP) et CCP o Surveillance des points critiques (limites critiques) et actions correctives (gestion des non conformités) o Vérification et validation du système o Gérer et maîtriser la documentation • Réaction en cas de non-conformité
 <p>AGROALIMENTAIRE SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR</p> <p>Enregistrée sous le numéro 93840083884</p> <p>Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat</p> <p>N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2</p>	 <p>Moyens pédagogiques et techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposés suivis de questions-réponses • Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles • Support de formation remis aux stagiaires • Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur • Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement <p><i>Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.</i></p>

Adoptez les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité des aliments
Bonne pratique d'hygiène et de sécurité
26 et 27 septembre 2024- Avignon - 14h

Contact Administratif

Laure DUPIN -
 04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com
foodinpaca.com



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2024 : 1000€ HT

Non adhérent 2024 : 1400€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société -



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat Inscription obligatoire sur le site Ocapiat

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 12/09/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation



Enregistrée sous le numéro
 93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
 FR060037-2

Mise à jour : le
 27/02/2024