



## Déployez de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

Identifier les pratiques qui répondent à la réglementation en vigueur dans les entreprises agroalimentaires

30 novembre et 1er décembre 2026 - Avignon en présentiel - 3,5 h



Accessible aux personnes en situation d'handicap

### Public visé :

Qualité, Production, Direction

### Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

### Intervenant(e)

Sylvie PERRET, Catherine LEVESQUE expertes sécurité des aliments au Critt IAA SUD

### Contact(s) Pédagogique(s)

Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)

Catherine LEVESQUE  
[catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

#### Compétence :

- Identifier les pratiques qui répondent à la réglementation en vigueur dans les entreprises agroalimentaires

#### Objectifs :

- Connaitre les différents dangers en agroalimentaire
- Identifier l'impact potentiel sur le consommateur d'un aliment contaminé
- Connaitre les mesures de maîtrise pour éviter de contaminer un aliment



### Programme

- Contexte réglementaire
- Généralités sur l'hygiène et sur les conséquences de mauvaises pratiques
- Les dangers associés aux denrées alimentaires
- Les moyens de maîtrise et règles définies dans l'entreprise

Cette certification vise l'acquisition de compétences qui permettront au bénéficiaire de mettre en place des pratiques d'hygiène et de fabrication, dans le respect de la réglementation et/ou de la certification de l'entreprise.



### Moyens pédagogiques et techniques

- 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
- Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

*Nous veillons à ce que nos formations soient accessibles à tous. Si vous avez des besoins spécifiques ou des situations particulières à prendre en compte, n'hésitez pas à contacter notre référente handicap pour organiser votre accueil : Sabrina JUILLAN ([handicap@foodinpaca.com](mailto:handicap@foodinpaca.com))*



## Déployez de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

Identifier les pratiques qui répondent à la réglementation en vigueur dans les entreprises agroalimentaires

30 novembre et 1er décembre 2026 - Avignon en présentiel - 3,5 h



### 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 2026 : 400,00€ HT

Non adhérent 2026 : 500,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



**Inscription en ligne : [cliquez ici](#)** - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

#### Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 16/11/2026, 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



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro  
93840083884

Cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :  
FR089888-1

#### Nos résultats 2025 :

**99,75 % d'atteinte  
des objectifs**

**99,80 % de  
satisfaction**

Mise à jour : le 15/01/2026