

Hygiène de transformation des aliments

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFPPA 64 - MONTARDON
MARTIN
05.59.33.15.20
emilie.martin@cfppa64.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Personnes souhaitant se diversifier dans la
transformation de produits et voulant connaître
les exigences en terme d'hygiène et sécurité
des produits alimentaires. Public visé:
Transformateurs à la ferme - opérateurs de
production des Pyrénées-Atlantiques

Prérequis pédagogiques :

Maîtrise de la langue française

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Objectif professionnel général : Acquérir les connaissances et compétences nécessaires pour assurer une hygiène optimale lors de la transformation des aliments à la ferme Connaître les obligations réglementaires, les différents germes rencontrés en agroalimentaire, conséquences sur la santé, appliquer les règles d'hygiène de base, comprendre le rôle de la marche en avant, conception des locaux et du nettoyage et de la désinfection en agroalimentaire. Objectifs pédagogiques : Déterminer les enjeux de l'hygiène, définitions, et la réglementation pour un atelier de transformation et comprendre la marche en avant, le nettoyage et désinfection des locaux.

Contenu et modalités d'organisation

JOUR 1 : Fondamentaux de l'hygiène alimentaire • Notions de microbiologie alimentaire : bactéries, virus, moisissures • Types de dangers (biologique, chimique, physique) • Contaminations croisées : origine et prévention • Réglementation de base (paquet hygiène, autocontrôle, obligations du producteur) JOUR 2 : Mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) • Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : locaux, équipements, personnel • Hygiène du personnel : tenues, lavage des mains, comportement • Procédures de nettoyage-désinfection : produits, fréquences, méthodes • Gestion des flux (personnes, produits, déchets) • Plan de nettoyage JOUR 3 : Sécurité sanitaire, autocontrôles et traçabilité • Autocontrôles : températures, enregistrements, étiquetage • Plan de maîtrise sanitaire (PMS) : contenu et utilité • Traçabilité amont/aval : fiches, numérotation, étiquettes • Gestion des non-conformités

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00311587	du 13/09/2022 au 13/09/2022	Montardon (64)	CFPPA 64 - MONTARDON		Non éligible	FPC
00608204	du 01/09/2025 au 31/10/2025	Montardon (64)	CFPPA 64 - MONTARDON		Non éligible	FPC