

T4 – HACCP EN TRANSFORMATION VEGETALE

**CONNAITRE LES PRINCIPES DE BASES DE L'HACCP
ET LES METHODES D'APPLICATION EN PRODUCTION ET
TRANSFORMATION VEGETALE (AGROALIMENTAIRE EN GENERALE)**



Public : Producteurs agricoles (châtaignes, pommes et autres fruits et légumes)

Pré-requis : Avoir déjà eu l'occasion de fabriquer des produits alimentaires

Objectifs pédagogiques

- Connaître les bases de la réglementation hygiène et l'usage de l'HACCP
- Savoir construire sa propre démarche HACCP pour sa production
- Suivre et évaluer l'application des bonnes pratiques



Programme :

- Contexte réglementaire
- Les dangers, la sécurité sanitaire
- Les bonnes pratiques
- Principe et méthode HACCP
- L'HACCP en pratique

Les intervenants pédagogiques

Thierry Carly-Basset

Formateur CFA Agricole du Gers

	Durée		Coût*
30 et 31 août 2023	14h	09350 Daumazan	350€

**+adhésion annuelle à la fédération de 25€*