



H.A.C.C.P. appliqué à la transformation végétale

Objectifs de la formation

Les principes de base de l'HACCP

- 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

- Les risques sanitaires
 - Présentation des principaux micro-organismes en agroalimentaire.
 - Paramètres influençant le développement des micro-organismes.
 - Principaux modes de contamination.
 - Risques de toxi-infections alimentaires collectives et leurs préventions.
 - Règles d'hygiène en préparations froides et en préparations chaudes (hygiène du personnel, du matériel et des denrées).
 - Présentation d'un plan de nettoyage et de désinfection.
- Les règles de l'HACCP
 - Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles.
 - Identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques (en appliquant la méthode HACCP).
 - Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes.
 - Détermination et mise en place des contrôles à effectuer.
 - Élaboration de documents de contrôles.
 - Étude de cas concrets et travail sur les productions des stagiaires.

Pour qui?

- Agriculteur.rice.s et porteurs de projets, Salarié.e.s agricole, Particuliers

Pré-requis de cette formation :

- *Aucun prérequis*

Pour les personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins, quelque soit votre situation pour que l'on puisse ensemble aménager au mieux la formation. En effet la plupart de nos formations, pour leur partie pratique, se déroulent en extérieur sur des terrains non goudronnés.

A prévoir: Nos formations sont en partie en extérieur ou en laboratoire. Pensez à vous équiper en fonction du temps et des travaux à réaliser : veste chaude, chaussures adaptées, tenue étanche pour les transformations. Pour certaines formations, vous pouvez amener votre matériel (sécauteur, petite scie,...).

Les repas sont généralement pris en commun sur le lieu de la formation. Ils ne sont pas compris dans le coût de la formation, pensez à apporter votre repas.

Durée de la formation : 10.50 heures (1,5j)

Lieu de la formation : Fédération Renova route de Montbrun Bocage 09350 Daumazan sur Arize

Moyens humains et pédagogiques

- Les formateur-trices :

CFPPA de Florac

- Les espaces pédagogique

Renova dispose de plateaux pédagogiques de proximité (Pépinière professionnelle, Verger associatif, laboratoire des Ateliers Renova, châtaigneraie productive de Gachou (Fabas 09)

Evaluation des acquis

Les stagiaires sont évalués tout au long de la journée par le formateur qui s'assure que chaque stagiaire réalise les opérations étudiées et les gestes techniques associés. Il valide par le questionnaire, l'observation, ainsi qu'une auto évaluation des compétences acquises est réalisée en fin de formation. Une attestation individuelle de formation est délivrée sur demande.

Coûts et conditions de prise en charge

Tarif Particulier (total) : 135.00 euros (tarification solidaire : 90€/jour ou 110€/ jour selon vos moyens financiers).

Tarif VIVEA (total) : 262.00 euros. --> Envers les exploitant.e.s, porteur.se.s de projet agricoles a minima cotisants solidaires MSA, avec droits ouverts. *Tarif horaire de 25 à 36 euros selon grille tarifaire VIVEA en vigueur. Attention à vérifier votre plafond annuel de prise en charge avant inscription.*

Pro / OPCO (total) : 490.00 euros.

Pour tout autre mode de financement, veuillez nous contacter.

Vous devez avoir régularisé votre adhésion à la Fédération Renova d'un montant de 25€/an (comptage du 1er novembre au 31/10 de l'année suivante).

Modalités d'inscription

Pour vous pré-inscrire à nos formations :

<https://federationrenova.fr/formations>

Un questionnaire de positionnement à l'entrée à la formation vous sera adressé pour valider votre inscription.

Fédération Renova

route de Montbrun Bocage

09350 Daumazan sur Arize

Email : asso@federationrenova.fr

Tel : +33561678607