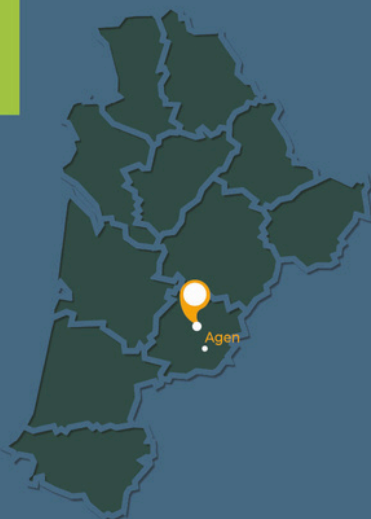


LIEU DE formation



Site de Ste Livrade

2215 Route de Casseneuil
47110 Ste Livrade-sur-Lot
Tél. 05 53 40 47 40
E-mail :
cfppa.ste-livrade@educagri.fr



LES OBJECTIFS

La formation HACCP (hygiène et sécurité des aliments) est une méthode qui permet de contrôler la sécurité alimentaire dans le but de prévenir, éliminer et réduire à un niveau acceptable les dangers biologiques, physiques ou chimiques.

Cette formation non certifiante permet de déterminer les points critiques qu'il faut maîtriser lors d'un processus de transformation alimentaire.

LA FORMATION

- Rappel des lois et des règlements liés à l'hygiène en entreprise agro-alimentaire
- Présentation des prérequis et bonnes pratiques d'hygiène
- Les types de dangers
- Présentation des principes de l'HACCP
- Exemples d'application de l'HACCP
- Bilan des capacités acquises lors des échanges avec les stagiaires au cours de la formation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et mise en pratique en présentiel
- **Support** : exposé sur écran et format papier distribué aux participants / Documents de l'entreprise
- Exposés, échanges et partages de pratiques



LE PUBLIC CIBLÉ

Toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires.

PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Lieu : Sur tous les sites de l'Agrocampus et en intra-entreprise

Dates : Sessions sur toute l'année : nous contacter

Durée : 14 h sur 2 jours

un service
d'information
et d'orientation
vous aide à définir
votre parcours

contactez-nous
05 53 40 47 40

COÛT DE LA FORMATION

Divers financements possibles, nous contacter pour l'établissement d'un devis.

AUTRES INFORMATIONS

Personne à contacter : Ines MIGNOT

Nombre de places ouvertes : de 6 à 12 en fonction des sessions

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.
Un référent handicap permet l'accompagnement des personnes.

PLUS D'INFOS

WWW.AGROCAMPUS47.FR