



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

MAITRISER LES BASES DE L'HYGIENE EN TRANSFORMATION FERMIERE CARNEE



Version du 24 février 2023

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / APTITUDES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de

- Maîtriser la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître les micro-organismes et leurs moyens de maîtrise

PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers, et salariés de producteurs fermiers, porteurs de projets en transformation, demandeurs d'emploi

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Mercredi 8 et Jeudi 9 mars 2023, de 9h00 à 17h00 (soit 14h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 12 stagiaires

LIEU DE LA FORMATION

Pôle territorial Iholdy-Ozitbarre – <https://goo.gl/maps/qtAcHt3rVH6wJqET6>

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Accueil de la formation	Accueil, présentation de la formation et des stagiaires, tour de table des attentes de chacun	
La réglementation sanitaire Les bases de l'hygiène alimentaire (théorie) Mercredi 8 mars 2023	<p>Apports théoriques :</p> <p>La réglementation sanitaire en fonction des différents ateliers</p> <p>Les bases de l'hygiène alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - La connaissance du microbe : <ul style="list-style-type: none"> o les différents types de micro-organismes, o les facteurs de développement des micro-organismes, o cas particulier des germes pathogènes - Les dangers microbiologiques : <ul style="list-style-type: none"> o les sources de contamination, o conséquences pour le produit, o conséquences pour le consommateur, o conséquences pour l'entreprise - Les sources de contamination : <ul style="list-style-type: none"> o les locaux, le matériel, le personnel o l'air o les matières premières 	7h00
Les bonnes pratiques d'hygiène (théorie) Jeudi 9 mars 2023	<p>Apports théoriques :</p> <p>Les bonnes pratiques d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le plan de nettoyage/désinfection <ul style="list-style-type: none"> o Les produits (action, choix) o Les méthodes o Les contrôles d'efficacité - La maîtrise des températures - Les autocontrôles et procédures d'enregistrement - La traçabilité des produits <p>La réglementation sur l'étiquetage Aide à la rédaction d'un PMS</p>	7h00

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : contact.apfpb@gmail.com www.idoki.org



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



Questions/réponses entre formateur et stagiaires Evaluation écrite des acquis Bilan oral de la formation et questionnaire de satisfaction.	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le formateur développera différentes méthodes pédagogiques afin de donner un caractère dynamique et concret à la formation :

- Exposé théorique avec présentation d'un support (remis à chaque stagiaire)
- Echanges et questions/réponses avec les stagiaires

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Yves ARNAUD, formateur en technologie des viandes et hygiène pour le CFPPA d'Aurillac

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur – quizz de fin de formation

Questionnaire écrit en fin de stage pour évaluer la satisfaction de la formation et l'adéquation entre le contenu de la formation avec les besoins des stagiaires.

MOYENS TECHNIQUES : La formation se déroule en salle avec vidéoprojecteur

TARIFS

Pour les adhérents : 10€/jour – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (formation inscrite dans les préconisations avant-installation ors du PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/j – prise en charge du restant par Vivéa.

Dans les autres cas : 28€/heure – merci de demander un devis à apfpb.transformation@gmail.com pour vos prises en charge (OPCO, Pole Emploi, etc.)

DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au vendredi 3 mars 2023

CONTACT : Frantxina Laborde – 06.74.42.48.59 – 05.59.37.23.97 – apfpb.transformation@gmail.com

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET DEMANDES PARTICULIERES

Les personnes en situation de handicap, ainsi que les personnes qui ont des contraintes personnelles et/ou familiales (ex : enfants en bas-âge) et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation

Formation non accessible à distance -

Formation ne donnant pas lieu à la délivrance d'une certification professionnelle

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : contact.apfpb@gmail.com www.idoki.org