

« Maitriser les bonnes pratiques d'hygiène en transformation végétale »



Durée de la Formation :

14 heures sur 2 jours

Horaires :

Matinée : 8h00 à 12h00
Après-midi : 13h00 à 16h00
(1 journée = 7h)

Dates et Lieux : Nous consulter

Formatrice : Marine BAZAT

Nature de l'action :

Action de formation non certifiante et non diplômante

Public concerné :

Agriculteurs, maraichers installés ou en cours d'installation
Salariés agricoles
Demandeurs d'Emploi

Sur Toute l'île de la Réunion

Prérequis :

Savoir lire, écrire et compter

Accessibilité : pour les personnes en situation de handicap – Nous consulter

Nombre de participants :

12 participants maximum

Modalités et conditions

d'accès :

- Formation en inter-entreprise et en présentiel
- Clôture des inscriptions : selon le financeur – nous consulter

Tarif : 420 € TTC (soit 30€/h)

Financement :

- Prise en charge possible par votre OPCO ou fond d'assurance formation selon votre statut : VIVEA, Pôle Emploi, AGEFIPH, FIFPL...
- Non éligible au CPF

Contact référente pédagogique et administratif :

Marine BAZAT
06 92 69 96 97
m.bazat@gogagro.re

OBJECTIFS :

- ❖ Aménager sa cuisine pour être en conformité ou concevoir un laboratoire de transformation des végétaux
- ❖ Être capable d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène lors des différentes étapes de transformation des végétaux
- ❖ Entretenir son laboratoire (ou sa cuisine) et le matériel
- ❖ Être capable de procéder à tous les enregistrements qualité nécessaires à la production et à la vente

PROGRAMME :

➤ **AMENAGER SA CUISINE OU UN LABORATOIRE**

- La réglementation sanitaire des aliments
- Aménager sa cuisine pour être en conformité
- Concevoir un laboratoire de transformation des végétaux
- Les équipements nécessaires
- Respecter la marche en avant

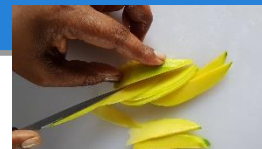
➤ **LES TECHNIQUES DE CONSERVATION DES VEGETAUX**

- Les dénominations réglementaires des produits sucrés (confiture, sirop, jus, nectar...)
- Les dénominations réglementaires des produits salés (achards, confit, salade prête à l'emploi...)
- Les différentes techniques de conservation des végétaux : pasteurisation, auto-pasteurisation, lactofermentation...

➤ **LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE GENERALES :**

- Le principe de l'HACCP
- Le danger microbiologique
- Limiter la contamination par la méthode des 5M

« Maitriser les bonnes pratiques d'hygiène en transformation végétale »



- L'hygiène du personnel
- Le Nettoyage et la Désinfection du matériel et des locaux
- Le plan de lutte contre les nuisibles

➤ **LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE SPECIFIQUES :**

- Les points de contrôle et de vigilance aux différentes étapes de la transformation végétale
- La détermination des durées de vie des produits
- L'étiquetage des produits finis
- La traçabilité, les fiches de suivi et d'enregistrements
- Le PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES :

La formation, d'une approche originale et efficace est entièrement construite et animée sur les principes de la **pédagogie active et ludique avec de nombreuses activités et travaux collaboratifs.**

MODALITES D'EVALUATION :

- ❖ **Évaluations pédagogiques** tout au long de la formation, par questionnement oral, quiz, ou activités afin de vérifier la progression des apprenants
- ❖ **Évaluation des acquis** en fin de formation par un questionnaire
- ❖ **Evaluation de la satisfaction** et des besoins exprimés des apprenants en fin de formation.

ATTESTATION :

Une attestation de formation est remise à chaque participant ayant validé l'évaluation finale. À défaut, une attestation de présence.

L'attestation de formation vaut attestation de formation aux bonnes pratiques d'hygiène des personnes manipulant les denrées alimentaires, conformément au règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.