

Fiche Formation

Hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire en transformation des aliments dans sa cuisine ou un petit labo

Lieux :	Dates :	Horaires :
St-Philippe	16, 17 et 23 septembre 2024	8h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30
St-André	30 septembre, 1er et 7 octobre 2024	8h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30
St-Pierre (Pierrefonds)	14, 21 et 22 octobre 2024	8h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30

Autres dates et lieux possibles sur demande, n'hésitez pas à nous contacter.

Durée : 21h sur 3 jours

Formatrice : Audrey CLAIN, Formatrice indépendante spécialisée en hygiène alimentaire, gérante de l'organisme de formation CAP'R HQS.

Nature de l'action : formation qualifiante

Modalité : Présentiel

Effectif : 12 personnes maximum (4 minimum)

Tarif : 35€/h – tarif spécial VIVEA : 30€/h

→ N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé et/ou des renseignements sur les démarches à effectuer pour une prise en charge financière de votre formation.

Financement : en fonction de votre situation professionnelle, une prise en charge allant jusqu'à 100 % est possible par votre OPCO ou FAF : VIVEA, AGEFICE, FAFCEA, OPCO EP, Pôle Emploi, ...

Cette formation n'est pas éligible au CPF.

Délai d'accès : date de clôture des inscriptions selon financeur – nous consulter

Public : agricultrices, agriculteurs, conjoints collaborateurs, aides familiaux, artisan.e.s, salarié.e.s, porteurs de projet, demandeurs d'emploi, fabricants de produits fermiers ou artisanaux en vente direct aux consommateurs ou via des circuits courts ou de proximité, dans le cadre d'une création d'entreprise ou pour diversifier une activité existante.

Sur toute l'île de la Réunion.

Pré-requis :

- Savoir lire, écrire, compter en français
- Avoir une activité ou un projet en lien avec le sujet de la formation
- Avoir envie d'apprendre et de participer

Accessibilité Handicap : Les lieux de formation sont accessibles aux PMR. Pour les autres situation de handicap : nous contacter pour étudier la mise en place des moyens de compensation adaptés.

Référente pédagogique et administratif : Mélanie NOWIK - 0692 94 36 95 - m.nowik@goagro.re

« N'hésitez pas à me contacter pour des renseignements, pour étudier ensemble comment financer votre formation selon votre situation (agriculteur, artisan, chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi) ou pour programmer une session selon vos besoins. »

« Découvrez toute notre offre sur notre site internet : www.goagro.re »

■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vise à apporter et développer des compétences en **hygiène et sécurité sanitaire en transformation de produits fermiers et artisanaux**, afin d'**organiser sa cuisine ou un petit laboratoire** conformément à la réglementation Paquet Hygiène **pour la vente directe au consommateur** ou la commercialisation en circuits courts ou de proximité.

Elle est adaptée pour les activités de transformation de petits volumes, essentiellement manuelles avec du matériel simple, et s'adresse principalement aux agricultrices, agriculteurs, conjoints collaborateurs, aides familiaux, artisan.es, chef.fes d'entreprise qui souhaitent démarrer ou renforcer une activité économique ainsi qu'aux aux porteurs de projet qui envisagent une création d'entreprise.

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la transformation des aliments,
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en transformation des aliments dans sa cuisine ou un petit labo,
- Rédiger le plan de maîtrise sanitaire (PMS) adapté à son activité.

IMPORTANT :

La réglementation est claire : **toutes les personnes manipulant les denrées alimentaires doivent avoir été formées à l'hygiène** adaptée à leur activité professionnelle **ET tous les établissements doivent mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire** (règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004).

Dans le cas général de transformation des aliments (par exemple vous fabriquez des bocaux de piment, achards, des confitures, des légumes découpés ou râpés prêts à consommer, commercialisés en vente directe ou en circuits courts.) il n'y a **pas d'obligation de durée** ou de contenu de formation à l'hygiène.

L'activité de restauration commerciale est un cas particulier pour lequel il existe une obligation de formation à l'Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale d'une durée de **14h**. Pour plus d'informations, vous pouvez consulter :

<https://agriculture.gouv.fr/restauration-quelles-obligations-en-matiere-de-formation-lhygiene-alimentaire>

<https://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr/la-formation-a-l-hygiene-alimentaire-en-restauration-commerciale-a103.html>

La formation que nous vous proposons

- est une formation aux bonnes pratiques d'hygiène pour les personnes manipulant les denrées alimentaires pour l'activité de transformation des aliments dans sa cuisine ou un petit laboratoire au sens du règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 (cas général)
- est une formation à la rédaction du plan de maîtrise sanitaire adapté à votre activité de transformation des aliments et/ou restauration commerciale
- ne vous permettra pas de répondre à l'obligation de formation à l'hygiène concernant les établissements de restauration commerciale qui sont également soumis à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (formation de 14h)

■ PROGRAMME

Cadre général de l'hygiène, de la sécurité des aliments et les toxi-infections alimentaires

- Les enjeux sanitaires, législatifs et économiques
- Les TIAC et leurs conséquences.

Les 4 types de dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques

- Les micro-organismes les plus répandus dans votre filière et leurs cycles de vie.
- Les autres risques les plus répandus en restauration.
- Classement des dangers selon la méthode des 5M (Matériel, Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode).

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène base de la démarche HACCP

- Hygiène du personnel,
- Nettoyage et désinfection,
- Gestion des déchets,
- Gestion des nuisibles,
- Hygiène de l'environnement,
- Conception des locaux,
- Hygiène des fluides,
- Hygiène des équipements,
- Réception et stockage des denrées,
- Traçabilité et information des consommateurs
- Et d'autres Bonnes Pratiques de Fabrication adaptées à vos process tels que tranchage, hachage, râpage, découpage, cuisson, refroidissement, liaison chaude et froide, réchauffage, congélation, décongélation, livraison...

Présentation et application de la méthode HACCP

- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
- Activité de mise en application de la démarche HACCP en vue de la rédaction du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

La rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire

Activité à partir des photos et de la description de votre lieu de transformation pour rédiger une première version du PMS de votre activité de transformation.

Évaluation et bilan de la formation

■ MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Cette formation a été conçue pour être dynamique et conjuguer efficacité et plaisir pour l'apprenant. La formatrice utilise les apports théoriques (méthode magistrale expositive) et la méthode participative encourageant la découverte selon les séquences de formation et les thèmes abordés.

Les techniques de pédagogie active (jeux de rôles, études de cas, jeux de consolidation des apprentissages, ...) sont également favorisées.

La formatrice peut également intégrer des simulations sur les postes de travail pour s'assurer du transfert des connaissances sur le terrain.

Un **support de formation** est remis à chaque participant en début de formation sous format papier et informatique.

Les + de cette formation :

- ✓ Une approche ludique qui place chaque participant au cœur de l'apprentissage.
- ✓ Des activités basées sur le partage d'expériences des participants et sur la connaissance du terrain par le formateur.
- ✓ Des activités de consolidation et d'évaluation des acquis associant méthodes formatives et méthodes sommatives.

■ MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

Avant le démarrage de la formation, une évaluation initiale sous forme de quiz permettra de situer l'apprenant et de valider les pré-requis.

Tout au long de la formation, des évaluations pédagogiques par questionnement oral, quiz, ou exercices d'application permettent de vérifier la bonne compréhension des apprenants.

Une feuille d'émargement est signée par chaque stagiaire pour chaque demi-journée de formation suivie.

En fin de formation :

- Évaluation des acquis des participants sous forme de quiz
- Évaluation de la satisfaction des participants "à chaud" par un questionnaire de 15 questions portant sur l'appréciation globale de la formation, réponse aux attentes, utilisation des acquis, aspects pédagogiques, organisation du stage.

Une **attestation de formation** nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation