

Hygiène et Sécurité alimentaire

Jeudi 17 septembre 2020 à Salon de Provence (1 journée)

Objectifs :

- Comprendre l'importance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Etre capable de les respecter et de les appliquer dans son activité
- Identifier et anticiper les dangers, maîtriser les risques, gérer les situations de crise

Programme :

1. Le contexte réglementaire et les pré-requis méthodologiques

- La réglementation française et européenne
- Définitions et principe de l'HACCP
- Conditions d'agrément sanitaires : conditions d'infrastructures, d'équipement et d'exploitation
- Les critères microbiologiques

2. Risques et dangers liés à l'hygiène

- Micro-organismes : fonctionnement et conséquences sur les produits
- Les Toxi-infections alimentaires, risque pour la santé du consommateur et pour l'entreprise
- Dangers physiques et chimiques

3. Les moyens de maîtrise de l'hygiène

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Durée de vie des produits
- Maîtrise de la chaîne du froid
- Nettoyage-désinfection
- Enregistrements et Traçabilité

4. Gestion de crise et procédure d'alerte

- L'organisation des contrôles
- La gestion des non-conformités

Intervenant : Stéphanie COSTA, Coop de France Alpes-Méditerranée ; Ingénieur Conseil Coop de France Alpes Méditerranée

Méthode pédagogiques & documents remis :

Outils : Diaporama, paper board, documents internes

Méthodes pédagogiques : Exposés théoriques, Présentation, cas pratique, discussions

Document remis : Livret stagiaire

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement et attestation de formation

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

La pédagogie est interactive. Elle est établie comme suit : 40% de théorie et 60% de pratique. Chaque sujet est traité de façon théorique puis mis en situation en groupe et/ou individuellement. Des exercices et des jeux ludiques permettent de mettre en pratique et d'ancrer durablement les nouvelles connaissances.

Public :

Salariés : directeur/Responsable technique/Responsable Qualité / Environnement

Administrateurs : Président et membre du conseil d'administration

Prérequis :

Tarifs :

Administrateurs	Adhérent	Éligible Vivea	285€ HT / jour / Stagiaire + 115€ HT/jour / stagiaire pris en charge par Vivéa
		Non éligible Vivea	400€ HT /jour / Stagiaire
	Non Adhérent	Éligible Vivea	385€ HT / jour / Stagiaire + 115€ HT/jour / stagiaire pris en charge par Vivéa
		Non éligible Vivea	500€ HT /jour / Stagiaire
Salariés	Adhérent	400€ HT /jour / Stagiaire (plan de formation)	
	Non Adhérent	500€ HT /jour / Stagiaire (plan de formation)	

Construisons en commun l'avenir de chacun

www.lacooperationagricole.coop

198, Chemin des Entrages – 13300 Salon de Provence - Tel : 04 90 55 45 45 -

Siret : 310 159 975 00039 - N° de TVA intracommunautaire FR 65 31 01 59 975

N° organisme de formation : 93130483113 - Coop de France Alpes Méditerranée référencé sur Datadock

Hygiène et Sécurité alimentaire

Jeudi 17 septembre 2020 à Salon de Provence (1 journée)

Bulletin d'inscription

À retourner à : cfleury@coopdefrance-alpesmediterranee.coop avant **le 7 septembre 2020**

Entreprise/Coopérative :

Adresse :

Code postal : Ville :

Personne à contacter au sein de la coopérative :

Fonction :

Téléphone : EMail :

Stagiaire	Statuts
Nom :	<input type="checkbox"/> Salarié adhérent
Prénom :	<input type="checkbox"/> Salarie non adhérent
Fonction :	<input type="checkbox"/> Administrateur Adhérent Éligible Vivea : Code postal du domicile : Date de naissance :
.....	<input type="checkbox"/> Administrateur Adhérent Non Éligible Vivea
Mail :	<input type="checkbox"/> Administrateur Non Adhérent Éligible Vivea : Code postal du domicile : Date de naissance :
.....	<input type="checkbox"/> Administrateur Non Adhérent Non Éligible Vivea

Facturation de la formation :

A votre entreprise

A votre OPCO

Nom et adresse à qui envoyer la facture :

Cachet

Nom et qualité du signataire

.....

Fait à...../...../..... Le/...../2020

Signature :

Formation : conditions générales de vente ¹

Coop de France Alpes Méditerranée se réserve la possibilité d'annuler ou de reporter une session, si le nombre d'inscriptions est insuffisant. L'envoi par mail de la convocation, une semaine avant la session, tient lieu de confirmation. Dans le cas où un stagiaire ne peut participer à la formation pour un cas de force majeure (maladie, accident, décès dans la famille attesté par écrit), le contrat de formation est résilié. Dans les autres situations, en cas de désistement dans la semaine précédant le stage ou d'absence au stage, 100 % du coût sera facturé à l'entreprise. La signature du bulletin d'inscription entraîne l'acceptation des conditions générales de vente.

Notre référent Handicap se tient à votre disposition pour l'accueil et le déroulement de votre formation.

¹ Ces conditions complètent les conditions générales de vente de Coop de France Alpes Méditerranée, qui sont systématiquement communiquées à tout adhérent qui en fait la demande.