

# Formation Agro alimentaire

- qualité des aliments et process
- sécurité alimentaire – fabrication
- paquet hygiène et méthode HACCP

Formation de niveau V

## Objectif de la formation

- 3 Modules au choix de 14 heures chacun
- apport réglementaire
- apport des techniques nécessaires
- permettre aux exploitants qui transforment leurs productions végétales ou animales, de cerner les différents points importants pour la transformation des produits agricoles animaux ou végétaux afin d'obtenir une plus value intéressante.

## Débouchés

Pouvoir exercer une activité de transformation des produits végétaux ou carnés en toute légalité et sécurité pour vous, pour les autres et pour l'environnement.

## Publics visés

Toute personne, adulte, en situation professionnelle ou demandeur d'emploi

## Conditions d'accès

- Exploitants agricoles et salariés agricoles adhérents aux FAFSEA ou VIVEA qui transforment leurs productions agricoles végétales ou animales afin d'obtenir une plus value.
- Toute personne désireuse d'approfondir ses connaissances

## Intervenants

Personnels enseignants du Lycée Agricole en BTS IAA et Technicien de laboratoire

## Période de réalisation

- qualité des aliments et process - les 12 et 13 février 2009
- sécurité alimentaire – fabrication - les 12 et 13 mars 2009
- paquet hygiène et méthode HACCP - Les 26 et 27 mars 2009

## Tarifs

Offre exceptionnelle pour les non adhérents au FAFSEA ou à VIVEA : 140€ le module.

EPLEFPA Etienne Restat

C.F.P.P.A

Route de Casseneuil  
47110 Ste Livrade sur Lot  
E.mail : cfppa@ste-livrade.org

Téléphone : 05.53.40.47.40  
Télécopie : 05.53.40.47.41  
Site : <http://www.ste-livrade.org/cfppa>



COMMISSION EUROPÉENNE  
Fonds social européen



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'ALIMENTATION  
DE LA PÊCHE  
ET DES AFFAIRES RURALES



## Architecture des formations

### Qualité des aliments et des process

**Durée** : 14 heures

**Journée 1** : - Les critères physio-chimiques, - les qualités organoleptiques et nutritionnelles, - la qualité sanitaire des aliments, - traitements thermiques : principe, objectif, matériels, contrôles - conservation par le froid.

**Journée 2** : - Fabrication à l'Agropole d'Agen (AGROTEC, plateforme d'essai), - réalisation, contrôle, nettoyage du matériel et des locaux...

### Sécurité alimentaire - fabrication

**Durée** : 14 heures

**Journée 1** : - Notions de microbiologie alimentaire, - Facteurs de multiplication microbienne, - Principales toxi-infections alimentaires et leurs causes, - Hygiène du personnel, - Procédures de nettoyage et de désinfection

**Journée 2** : - Organisation des ateliers de fabrication, - Contrôles des bonnes pratiques, - Visite d'un atelier de transformation.

### Le Paquet hygiène et la méthode HACCP

**Durée** : 14 heures

**Journée 1** : - Le paquet hygiène, principes et objectifs, la « Food Law », le règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Le règlement (CE) 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Le règlement (CE) 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques : les grandes lignes. - Les guides de bonnes pratiques d'hygiène, La traçabilité du système documentaire.

**Journée 2** : - La méthode HACCP, principe, objectifs et étapes, - Accompagnement à la mise en place d'un plan maîtrise sanitaire en atelier de production agricole : procédures, fiches d'enregistrement, autocontrôles...

**Positionnement en début de séance sur les acquis et les connaissances spécifiques :**  
**QCM**

**Tests de connaissances des acquis en fin de séance.**