

ORGANISATION

DATES PROPOSEES :	30 et 31 janvier 2017.
DUREE :	14 heures
RESPONSABLE DE STAGE	Aurélié DELGADO
INTERVENANTS :	Yves ARNAUD, formateur en hygiène pour le CFPPA d'Aurillac.
LIEU :	ENILV - Lycée G Pompidou Aurillac Rue de Salers-BP 537 15005 AURILLAC CEDEX

METHODES et MOYENS PEDAGOGIQUES

Les stages se déroulent dans les locaux de l'ENILV dans une salle équipée (vidéo projecteur, tableau blanc, ...) et un support de cours sera offert aux stagiaires.

OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront :

- Connaître les microbes;
- Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène;
- Connaître le plan de maîtrise sanitaire.

CONTENU de la FORMATION

Accueil et présentation de la formation.

- Présentation du paquet hygiène;
- Présentation, avantages et contraintes des différents niveaux sanitaires (remise directe, dérogation et agrément CEE);
- Les sources de contaminations possibles dans un atelier de transformation carnée;
- Les facteurs de développement ;
- Le plan de maîtrise sanitaire :
 - Les bonnes pratiques d'hygiène (=moyens de maîtrise des contaminations);
 - Le plan HACCP ;
 - La traçabilité.

Synthèse et bilan du stage.

Une attestation de formation sera fournie après la formation.