CRÉER VOTRE LABORATOIRE DE TRANSFORMATION : HYGIÈNE, PMS ET STRATÉGIE (PARCOURS COMPLET)

PUBLIC

Agriculteur, Chef d'entreprise, Salarié, Porteur de projet

PRÉREQUIS

Avoir un projet bien défini

DURÉE

70 heures soit 10 jours

HORAIRES

9h-12h30 13h30- 17h

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT(S)

Elodie COTTE - Ingénieure agroalimentaire

TARIF

2 590€

LIMITE EFFECTIF

De 4 à 7 participants

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène:
   - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité;
   - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
   - mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
   - savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées.
2. Comprendre les nouvelles tendances, les différentes stratégies commerciales et la réglementation associée.
3. Réaliser une étude de marché préliminaire.
4. Décrire leurs produits en termes de conditionnement, processus et coûts.
5. Identifier et lister les équipements nécessaires pour atteindre la production définie.
6. Savoir remplir le PMS lié aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (personnel, locaux, maintenance, nettoyage et désinfection).
7. Mettre en place des points de maîtrise (réception, déconditionnement, stockage, préparations, congélation, décongélation, cuisson, maintien en température, stérilisation, ressuyage, etc.).

METHODE PEDAGOGIQUES

✅ Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d'échanges avec le formateur

✅ Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.

✅ Support utilisé: des présentations et documents vidéoprojetés, des vidéos et photos; des quiz et des exercices d'application format papier

✅ Un livret de formation remis à chaque stagiaire

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

✓ Feuilles de présence et certificat de réalisation
✓ Questions écrites (QCM) en cours et en fin de formation
✓ Remise d'un certificat de réalisation à fin de formation
✓ Evaluation à froid à M+3
✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

CRÉER VOTRE LABORATOIRE DE TRANSFORMATION : HYGIÈNE, PMS ET STRATÉGIE

MODULE 1: LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA RÉGLEMENTATION ASSOCIÉE (PRATIQUE ET THÉORIQUE)

LA RÉGLEMENTATION

- Les terminologies : Le jargon de l'hygiène
- Le cadre législatif : Lois et origines, GBPH, responsabilités de l'exploitant
- Les inspecteurs : Services de contrôle, police unique
- Les activités réglementées : Boulanger, pâtissier, glacier, charcutier, etc.
- Les autorisations de la DAAF : Déclaration, CERFA, agrément ou dérogation

LES ALIMENTS ET LES RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les différents dangers : Chimique, physique, allergènes, biologiques
- Le monde microbien : Qui sont-ils ?
- Classement des microbes en utiles et nuisibles
- Conditions de développement des microbes
- Techniques de conservation des aliments

LA MAÎTRISE DES DANGERS

- La matière première : Achat, approvisionnement, réception, manipulation, stockage, emballage
- La méthode : Décontamination, découpe, décongélation, cuisson, friture, refroidissement rapide, la congélation, la livraison , la liaison chaude et froide
- Durée de vie des produits : Les durées de vies des produits et conseillés dans le guide
- Le milieu : La marche en avant , conception des locaux focus activité ambulante, Alimentation en eau
- Le matériel : Lave-mains ,Équipement et matériel ,Le matériel de froid, Équipement et maintenance, Recommandations en maintenance, Le nettoyage
- La main d'œuvre : Les vestiaires, État de santé, Lavage des mains, Tenue vestimentaire, Formation du personnel

LE PMS (PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
- HACCP : 7 principes et 12 étapes
- La traçabilité : Principes, réglementation, pratique, procédure de retrait-rappel

LES CONTRÔLES OFFICIELS

- Les inspecteurs
- Grille de contrôle
- Alim'confiance :
- Les risques d'une communication négative

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : *,
Note atteinte des objectifs:*,
Note reussite examen:*

Nombre de session: *,
Nombre de participant:*,
*Nouveau Programme

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

CRÉER VOTRE LABORATOIRE DE TRANSFORMATION : HYGIÈNE, PMS ET STRATÉGIE

MODULE 2: LA STRATÉGIE COMMERCIALE AGROALIMENTAIRE

LES NOUVELLES TENDANCES DU MARCHÉ

- Les différents concepts et la réglementation
- Le cadre législatif
- Les différents business model
- Les agréments sanitaires
- Les activités réglementées
- Les nouvelles tendances du marché agroalimentaire
- Nouvelles attentes des clients
- Concepts émergents
- L'influence du digital

L'APPROCHE COMMERCIALE

- Segmentation marché/client Exercice : liste de produits / client potentiel
- Introduction à l'étude de marché Exercice : questionnaire client potentiel
- Identification des concurrents directs et indirects Exercice: Évaluation des forces et faiblesses des concurrents
- Le Marketing Mix (7P) Exercice pratique : Appliquer les 7P à ses produits agroalimentaires

L'APPROCHE FINANCIÈRE

- Identification des étapes précédant la remise du produit au client (diagramme de fabrication avec entrants)
- Analyse des coûts de matière premières
- Analyse des coûts unitaires de main d'œuvre
- Calcul des taux de marges brutes
- Introduction : prévisionnel et capacité de production
- Plan d'établissement et liste d'équipement nécessaire
- Cas pratique : Calculer le coût de revient d'une confiture, d'un condiment cru et d'une découpe de légume.

MODULE 3: ELABORATION DU PMS

LES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES ET LE PAQUET HYGIÈNE

- La réglementation relative à l'obligation d'obtention d'un agrément sanitaire
- Procédures d'agrément sanitaire, déclarations, et dérogations
- Gestion des inspections et suites d'inspection par les autorités compétentes.

CONSTRUCTION ET ACTUALISATION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Description détaillée des activités, produits, et procédés de fabrication.
- Élaboration des diagrammes de fabrication et schématisation des circuits.
- Définition et mise à jour des bonnes pratiques d'hygiène et prérequis.
- Établissement et révision du plan HACCP , analyse des dangers, et points critiques.

DOCUMENTATION ET AUTO-CONTRÔLE

- Système de traçabilité et gestion des non-conformités.
- Mise en place de document d'autocontrôle
- Mise à jour régulière du dossier en fonction des changements réglementaires et opérationnels.

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✖ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ **En présentiel**
✅ **En distanciel**

✅ **En présentiel**
✅ **En distanciel**

RYHTMES :

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/