

FILIÈRE AGROALIMENTAIRE

FORMATIONS COURTES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH) SENSIBILISATION À LA MÉTHODE HACCP NIVEAU I

Période de formation : 15 et 21 octobre 2021

Évaluation des acquis : questionnaire quizz de fin de formation

Méthodes pédagogiques :

- Théorie
- Visite d'un atelier de transformation

Satisfaction : 

Prix: 14 euros/h/stagiaire

Pérequs: Aucun

Horaire : 9h30-12h30
13h30-17h

Objectifs des formations :

- Répondre aux obligations réglementaires pour transformer des aliments destinés à la consommation humaine.
- Connaître l'essentiel de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Pouvoir organiser ses activités en respectant les BPH



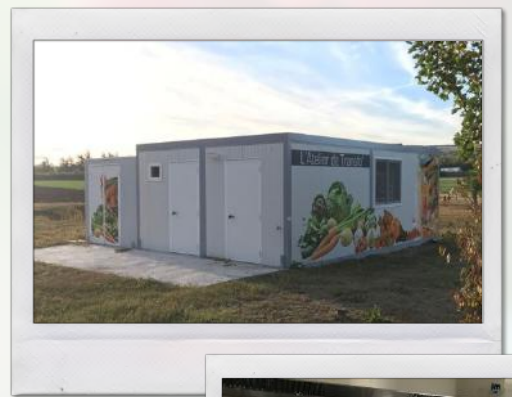
Mots clés : paquet hygiène, HACCP, BPH, dangers, réglementation, qualité, microbiologie, conception d'atelier de transformation

Plateaux techniques

L'ATELIER DE TRANSFORMATION DE FRUITS ET LÉGUMES

L'atelier est entièrement équipé

avec du matériel professionnel permettant la réalisation de différents produits à base de végétaux, tels que des confitures, soupes, pâtes, confiserie...



LA SALLE DE TRAVAUX PRATIQUES DE MICROBIOLOGIE

A l'image d'un laboratoire de microbiologie alimentaire, la salle comporte, les principaux éléments permettant l'étude de écosystèmes microbiens environnementaux et alimentaires.



LA CUISINE COLLECTIVE DE L'EPL

La cuisine est un modèle de la restauration collective à grande échelle, permettant de visualiser le fonctionnement d'une grande structure de la restauration et de retrouver l'organisation d'une marche en avant dans l'espace et les notions d'hygiène et sécurité



NOUS CONTACTER

Centre de Formation
Professionnelle et
de Promotion Agricole
BP70024 – 63370 Lempdes

Téléphone: 04.73.91.63.04

cfppa.marmilhat@educagri.fr

S'informer

www.cfppa.marmilhat.fr

 facebook.com/cfppa63



Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite conformément à la réglementation en vigueur.

