

## Formation thématique

# BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN AGROALIMENTAIRE

### **Objectifs andragogiques :**

- Identifier les principes de base de la sécurité alimentaire en H.A.C.C.P.
- Comprendre la méthode des « 5 M ».
- Distinguer les différentes sortes de contamination.
- Comprendre ce qu'est une T.I.A.C et les dangers liés.

**Durée :** 8 heures

**Dates :** Deux sessions les 14 juin et 12 septembre 2023

**Lieu :** CFPPA SUD, Port Laguerre

**Niveau :** Initiation

### **Déroulé de la séance de 8 heures :**

- Présentation de la formation et des apprenants.
- Recherche des pré-acquis.
- Evaluation formative.
- Questionnaire de satisfaction.

**Public :**

- 12 personnes maximum
- Agriculteurs déjà installés ou en projet et accompagnés par la province Sud

**Intervenant :** Mr Didier-Henri LEFERT, formateur agréé, Chef formateur en cuisine et pâtisserie pour MASTERCLASS NC, intervenant pour le CFPPA Sud.

**Architecture :** Les parties théoriques et pratiques de cette journée de formation se feront en salle et dans l'atelier attenant à la salle de formation, en alternant la théorie et la pratique. Des mises en scène seront proposées dans la partie cuisine/atelier.

**Contenu :**

**I. Identifier les principes de base de la sécurité alimentaire en H.A.C.C.P**

**HACCP :** Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques.

- a. La disponibilité
- b. L'accès
- c. L'utilisation
- d. La stabilité

**II. Comprendre la méthode des « 5 M »**

- a. M comme « Milieu »
- b. M comme « Matériel »
- c. M comme « Matières »
- d. M comme « Main-d'œuvre »
- e. M comme « Méthodes »
- f. Synthèse de la délibération 155 CP

**III. Distinguer les différentes sortes de contamination**

- a. Chimique
- b. Microbienne
- c. Physique
- d. Allergène

**IV. Comprendre ce qu'est une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) et les dangers liés**

- a. Support vidéo à diffuser
- b. Travail d'analyse en sous-groupe du support Vidéo.

**V. Décrire les principes de la marche en avant dans l'agroalimentaire**

**Conclusion de la journée :**

- Résumé et synthèse des thèmes abordés
- Evaluation des acquis (type QCM)
- Enquête de satisfaction des stagiaires et autres attendus