

# FORMATION PROFESSIONNELLE



Bio en Grand Est



Réglementation : transformation à la ferme des fruits et légumes

Dates

Vosges (88)

Indice de satisfaction des stagiaires :



Durée :

7 heures soit 1 jour(s)

Intervenant(s) :

Françoise MORIZOT-BRAUD, Directrice du Centre d'Etudes et de Ressources sur la Diversification (CERD)

Pré-requis :

Aucun

Objectif de la formation :

Connaître la réglementation liée à la transformation des fruits et légumes. Comprendre les risques pour ne pas subir la réglementation et l'appréhender comme une obligation administrative mais comme la manière d'aboutir à un produit transformé de qualité sans risques sanitaires pour les consommateurs. Être capable et mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de se donner les moyens pour une obligation de résultat.

Méthodes pédagogiques :

Présentation PPT et échanges. Travail des stagiaires sous forme de jeu pour retrouver les bonnes pratiques d'hygiène. Présentation PPT, échanges. Travail des stagiaires sur leur procédure de fabrication (diagramme de fabrication et procédure à écrire par chacun).

Moyens d'évaluation :

Questionnaire d'auto-évaluation en entrée et sortie de formation

	Adhérent	Non-adhérent
Stagiaire contributeur VIVEA	-	-
Stagiaire non contributeur VIVEA	217,00 €	336,00 €
Demi-Tarif	0,00 €	168,00 €

Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations [biograndest.org/seformer](http://biograndest.org/seformer)

Responsable de la formation :

HERBETH Nicolas

[nicolas.herbeth@biograndest.org](mailto:nicolas.herbeth@biograndest.org)

06.95.90.83.50

Programme de la formation :

13/12/2023	Madecourt	règlements européens 178/2002 et la traçabilité, guide de gestion des alertes, règlement 852/2004 conception de locaux et bonnes pratiques d'hygiène, notion de produits composites, principe de la méthode HACCP et analyse des dangers, maîtrise des process de transformation
13/12/2023	Madecourt	BPH : Conception et installation des locaux. Maîtrise de la chaîne du froid, maîtrise des process, hygiène des manipulateurs, formations à l'hygiène. Plan de nettoyage et désinfection et son contrôle, lutte contre les nuisibles, maîtrise de la qualité de l'eau, gestion des déchets, analyse microbiologique des aliments, date de durabilité (DLC et DDM). Le contenu du plan de maîtrise sanitaire. Diagrammes de fabrication et procédure adaptés à chacun.

Repas Pizz'a Lolo à Matincourt, à la charge du stagiaire. (repas tiré du sac possible)

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Association Bio en Grand Est

SIRET : 839 088 085 00031

Déclaration d'activité n° 44540375054 / Préfet de Région Grand Est

Retrouvez nos Conditions générales de formation et notre Règlement intérieur en ligne sur [biograndest.org/se-former/](http://biograndest.org/se-former/)



Bulletin d'inscription à la formation :

Réglementation : transformation à la ferme des fruits et légumes

NOM - Prénom :

Mail :

Tél. :

Date de naissance :

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

chef d'exploitation

Conjoint(e) collaborateur(trice)

Aide familiale

Cotisant(e) solidaire

Salarié(e)

Autre – précisez : .....

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le

03/11/2023

[nicolas.herbeth@biograndest.org](mailto:nicolas.herbeth@biograndest.org)

BGE. Les Provinces. Espace Picardie. 54520 LAXOU

NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.