



Hygiène en charcuterie-salaison

Formation « Opérateurs de production »

Objectifs

Compétences visées

- Acquérir ou renforcer les connaissances liées à la sécurité des produits en charcuterie-salaison
- Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre
- Evaluer les conséquences de ces erreurs sur les produits finis

Pour qui ?

- Le personnel de production des entreprises de charcuterie-salaison

Prérequis

Aucun

Points forts

- Mise en pratique : au moins 50 % du temps de formation
- Pédagogie permettant la participation de tous les opérateurs même les moins à l'aise avec le sujet

Evaluation des acquis

- La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Programme

Les conséquences concrètes de l'existence et de la présence des micro-organismes

Apports dans le cadre d'une approche ludique type « trivial pursuit »

- L'hygiène et la sécurité sanitaire des procédés
- Le rôle des bonnes pratiques d'hygiène
- Les microorganismes dangereux
- L'évolution des aliments au cours du temps
- Les intoxications alimentaires

Observations microbiologiques de germes divers - Objectif faire prendre conscience de la réalité des microbes et les démystifier

Les bonnes et mauvaises pratiques d'hygiène en production de l'entreprise et les conséquences des mauvaises pratiques sur le produit et/ou le procédé

Travail à partir des vidéos et photos réalisées sur le site de production avant la formation

En savoir +

Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir. Les modules de la formation s'appuient sur les photos et vidéos réalisées pendant cette phase de préparation.

Déroulement conseillé : deux demi-journées de formation espacées de une à deux semaines

Formation Pratique

1 à 2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Etienne Pierron (Ifip)

- Docteur Vétérinaire
- Hygiène des procédés et sécurité des aliments en charcuteries
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP pour les industries charcutières

