

PROAGRI

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN



2 journées : 9h – 17h
Aix-en-Provence
Les lundi 20 et mardi 21 novembre 2023

Intervenant :

Laurent JULIEN, Professionnel de l'Hygiène et Sécurité alimentaire en restauration

ARTEFAQS

Responsable de stage :

Grégory GALTIER, Responsable Pôle Valorisation & Diversification, Chambre d'agriculture 13

Tél : 06 33 11 55 37

g.galtier@bouches-du-rhone.chambagri.fr



Contact – Inscription Formation :

Elodie FORLANI

04 42 23 86 22

formation@bouches-du-rhone.chambagri.fr

www.chambre-agriculture13.fr



PROGRAMME

MAITRISER L'HYGIENE ET LA SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION, VENTE OU TRANSFORMATION

Aucun pré-requis

Objectifs

- Maîtriser les risques lors de la manipulation des denrées
- Mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Elaborer son plan de maîtrise sanitaire

Contenu

La réglementation applicable aux activités de transformation, restauration, vente de denrées
La réglementation européenne
La réglementation nationale
La responsabilité pénale et civile des exploitants
La méthode HACCP
Les dangers, les risques et points critiques (CCP)
Les sources de contamination Méthode des 5M.
Les mesures préventives
La maîtrise des CCP
Les dangers microbiologiques
La microbiologie des aliments
TIA et MIA en restauration Données épidémiologiques
Le plan de maîtrise sanitaire
Les procédures fondées sur l'HACCP
La traçabilité
La gestion des non-conformités

Méthodes pédagogiques

Exposé . Exemples concrets . Quizz initial
Mise en situation . Evaluation d'une grille d'audit .
Evaluation des pratiques professionnelles

Evaluation

Afin de valider l'atteinte des objectifs fixés ensemble en début de stage, une évaluation sera conduite sur la base de l'élaboration individuelle du plan de maîtrise sanitaire. Suite à votre réussite, une attestation de fin de formation ROFHVA vous sera remise.

▲ **Nature et caractéristiques de l'action de formation :**

Cette action qui contribue au développement des compétences entre dans la catégorie « Actions de formation » prévue par l'article 6313-1 du Code du travail. La formation pourra se dérouler soit en classe en présentiel, soit sur une plateforme d'apprentissage en distanciel, soit en situation de travail. Le rythme la durée et les modalités pédagogiques sont spécifiés dans le programme.

▲ **Modalité d'inscription et justificatifs :**

Pour valider l'inscription et prétendre à la prise en charge des frais de formation, le bulletin d'inscription valant contrat ou convention est à renvoyer au plus tard 2 semaines avant le début de la formation. L'inscription est nominative et constitue une commande ferme. La personne inscrite ne peut envoyer à sa place une autre personne (parent, salarié, ...).

La convocation, envoyée 10 jours avant le démarrage du stage, tient lieu de validation de l'inscription, dès lors que le règlement nous est parvenu.

Une attestation de formation est remise à chaque participant à l'issue du stage et le cas échéant à son employeur. Un certificat de réalisation est disponible à l'issue du stage et remis sur demande.

Pour les stages facturés, une facture est délivrée avec mention « Facture acquittée » après réception du règlement. Le programme et les copies des feuilles d'émargement sont délivrés sur demande.

Il peut être demandé, au moment de l'inscription, le règlement de tout ou partie des frais de formation.

Cas particulier des Formations Mixtes Digitales (FMD) :

Une partie de la formation peut se dérouler à distance, avant ou après la phase présentielle. Une attestation d'assiduité est établie et remise au participant et le cas échéant à son employeur.

▲ **Les publics :**

Les formations s'adressent aux chefs d'exploitation non salarié(e) agricoles (« Agriculteur(riche)s »), conjoint(e)s collaborateur(riche)s, aides familiaux, personnes en démarche d'installation et cotisants solidaires. Les formations sont aussi ouvertes aux salarié(e)s d'exploitations, de coopératives ou toutes autres structures agricoles. Les autres publics peuvent accéder à certaines formations en fonction du nombre de places disponibles. Des sessions peuvent leur être réservées, au besoin sur demande.



Afin que nos actions de formation soient accessibles à tous, nous invitons les personnes en situation de handicap, ayant besoin d'un aménagement spécifique, à nous le signaler directement.

▲ **Les conditions financières et prise en charge :**

“ **Contributeur(riche)s VIVEA** ”

Cas général : Une contribution stagiaire de 0 à 28 € par jour net de taxes est demandée aux contributeur(riche)s Vivéa hors thèmes prioritaires de formation.

Cas particulier : Pour certaines formations, une contribution stagiaire de 0 à 42 € par jour net de taxes est demandée aux contributeur(riche)s Vivéa.

Le contributeur VIVEA sera financé par VIVEA dans la limite d'un plafond annuel de prise en charge voir conditions sur <https://vivea.fr>.

Dans le cas où ce plafond est dépassé, le stagiaire devra s'acquitter d'une contribution complémentaire couvrant les frais de la formation auprès de l'organisme de formation.

Si le contributeur.rice apparaît comme non finançable, une attestation de la Mutualité Sociale Agricole avec code de sécurité garantissant qu'il/elle est à jour de sa contribution formation sera exigée à l'entrée en formation. Sinon, la formation sera facturée au prix de 175 € net de taxe par jour.

CONDITIONS GENERALES

“ **Salarié(e)s** ”, « **Demandeurs d'emploi** »

Dans le cas où la formation fait l'objet d'un conventionnement avec un OPCO (OCAPIAT...) ou autre dispositif (Pôle Emploi...), les frais pédagogiques sont pris en charge par ce dernier, sous réserve de l'envoi du bulletin d'inscription rempli par l'employeur et réceptionné au plus tard 2 semaines avant le début de la formation ainsi que de la complétude des démarches administratives exigées dans le cadre du dispositif dédié

Dans le cas contraire (sans conventionnement, non respect des contraintes administratives, adhésion à un autre organisme collecteur), les frais de formation qui s'élèvent à 175 €/jour seront intégralement à la charge de l'employeur.

La Chambre d'agriculture fournira à l'employeur les pièces justificatives nécessaires pour la prise en charge de la formation.

Concernant le Certiphyto, en cas de non prise en charge par VIVEA, les frais de formation s'élèvent à 140 €/jour, soit un total de 280 € pour les deux jours de formation obligatoire ou 140 € pour le renouvellement.

“ **Autres publics** ”

Les frais de formation sont intégralement à la charge du participant et s'élèvent à 175 €/jour, sauf cas particulier.

“ **Toutes personnes en démarche d'installation** ”

Seules les personnes bénéficiant d'un Plan de Professionnalisation Personnalisée et ne pouvant mobiliser un autre financement (CPF, pôle emploi, Conseil Régional...) profitent d'une extension de droit à la formation accordée par VIVEA. Elles doivent alors fournir une attestation d'éligibilité au financement VIVEA délivrée par le CEPPP (nous contacter).

“ **Installé(e)s depuis moins de deux ans** ”

Une attestation de la Mutualité Sociale Agricole devra être fournie précisant le statut de la personne et la date d'installation.

Les frais de formation sont à régler par chèque à l'ordre de Monsieur l'agent comptable de la Chambre d'agriculture ou par virement (RIB sur demande)

Les frais de repas, de déplacement et d'hébergement sont à la charge du stagiaire / de l'entreprise.

▲ **Horaires :**

Sauf cas particulier, une journée de formation dure 7 heures et se déroule dans une plage horaire comprise de 9h00 à 17h30.

▲ **Annulation-report-interruption du stage :**

La Chambre d'agriculture se réserve le droit d'annuler une formation en cas de nombre insuffisant de participants, de reporter une session, mais aussi de programmer une session supplémentaire si le nombre de stagiaires est trop important. Le cas échéant, nous nous engageons à prévenir, dans les meilleurs délais, les personnes inscrites, à les informer des nouvelles programmations et à maintenir leurs inscriptions prioritaires.

Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue et certifiée par écrit (maladie, accident, décès dans la famille), le contrat de formation est résilié. Dans ce cas, le règlement lui sera retourné.

En cas d'absence non justifiée, la formation sera due en totalité.

▲ **Cas de différend :**

Si une contestation ou un différend n'a pu être réglé à l'amiable, le tribunal compétent sera saisi pour régler le litige.

LE/LA STAGIAIRE

Nom Prénom :

Nom de naissance :

Date et lieu de naissance :

Adresse :

.....

Tél :

Mail :

N° Certiphyto :

Fin de validité :

J'accepte de recevoir la convocation par mail :

oui non

Vous êtes :

Chef d'entreprise non salarié(e), conjoint collaborateur, Aide familial, Candidat à l'installation (Rayez les mentions inutiles)

Salarié(e) d'exploitation ou de coopérative

Autre public Précisez :

Afin que nos actions de formation soient accessibles à tous, nous invitons les personnes en situation de handicap, ayant besoin d'un aménagement spécifique, à nous le signaler directement.

L'ENTREPRISE

Raison sociale :

N° Siret :

Production principale :

Arboriculture grandes cultures maraîchage

viticulture élevage autre :

Nom du responsable de l'inscription (si différent du stagiaire) :

Mél :

Tél :

Contact - Inscription :

Elodie FORLANI

04 42 23 86 22

formation@bouches-du-rhone.chambagri.fr

BULLETIN INSCRIPTION

Valant convention simplifiée ou contrat de formation professionnelle (art L. 6353-3 à L.6353-7 du Code du Travail)
N° Organisme de formation : 93 13 P0014 13

A retourner à : **Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône – Pôle Formation**
22 Avenue Henri Pontier
13 626 AIX-EN-PROVENCE Cedex 1
Tel : 04 42 23 86 22
formation@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Formation souhaitée

Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire restauration, transformation, vente

Les lundi 20 et mardi 21 novembre 2023

Durée : 14h – 2 jours

Tarifs

- 0 €/jour net de taxes Chef d'exploitation, Conjoint collaborateur, Aide-Familial, Cotisant solidaire, Candidat à l'installation sous réserve de prise en charge par Vivéa sinon tarif autre public.
- 175 €/jour net de taxe salarié d'exploitation, autre public
- 250 €/jour Technicien, conseiller, chef de projet

Signature

Je confirme avoir pris connaissance de la formation (objet, durée, lieu, contenus, méthodes, prérequis, nom et qualité des intervenants et sanction de la formation) et des conditions de vente accessibles sur <https://paca.chambres-agriculture.fr/nos-formations-agricoles-en-paca>

Fait à :

Signature :

Le :

Pour la Chambre d'agriculture

Le Président

Patrick LEVEQUE



VOS ATTENTES

Vous allez participer à la formation

MAITRISER L'HYGIENE ET LA SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION, TRANSFORMATION, VENTE

Les lundi 20 et mardi 21 novembre 2023

Pour adapter au mieux le contenu de la formation à vos préoccupations, nous vous invitons à retourner le questionnaire avec votre bulletin d'inscription.

NOM – Prénom :

Quels sujets souhaitez-vous aborder prioritairement dans la formation ?

.....
.....
.....

Avez-vous suivi d'autres formations sur ce thème ? oui non

Si oui, lesquelles et quand :

.....

Ce que vous venez chercher en complément :

.....

Connaissez-vous la réglementation en vigueur ? Quels sont les points qui vous posent problèmes ou à développer ?

.....
.....

Quels types d'activité de vente, restauration, transformation développez-vous ? A la ferme ? Sur les marchés ?

.....
.....

A quelle fréquence développez-vous vos activités ?

.....
.....

Merci de votre collaboration



Nos services sont certifiés qualité par l'Afnor

