

MAITRISE DE L'HYGIENE ET DE L'HACCP EN DECOUPE ET TRANSFORMATION A LA FERME

Objectifs de formation :

Fabriquer du foie gras, confit, plats cuisinés, pâtés, rillettes suivant la réglementation et rédiger le dossier de maîtrise sanitaire pour la DSV, suivant la méthode HACCP.

Programme

Présentation de la réglementation sanitaire du Paquet Hygiène

Mesures à prendre pour assurer l'hygiène

Techniques de stérilisation, pasteurisation, mise sous vide, sertissage, appliquées à la fabrication de produits fermiers

Présentation et application de la méthode HACCP

Rédaction du dossier de maîtrise sanitaire



Méthodes pédagogiques

apports théoriques et pratiques, TP en conserverie à la ferme, packs (dossier maîtrise sanitaire + traçabilité).

Durée

11 jours

Horaires

9 h—17 h

Dates

8 janvier au 2 avril 2010

Lieu

Lycée Agroalimentaire d'Auch Beaulieu et conserveries à la ferme.

Public

Agriculteurs souhaitant s'installer avec cette activité ou se mettre en conformité. Ou salariés agricoles

Tarif ressortissant VIVEA : Formation intégralement financée par VIVEA et l'Europe (FEADER) chèque de caution de 150 € à l'inscription (voir article 3 et 4 du bulletin d'inscription).

Une **attestation de stage** sera délivrée à la fin du stage et le **chèque de caution** restitué.

Coût des packs :

70 € TTC.



Intervenants :

Caroline ALTEZA – DSV du Gers

Nathalie DARIES – CFA Lavacant

Marie-France PERRET – Lycée Auch Beaulieu

Cathy BERGES – CA32.

Contact

Cathy BERGES - CA32 - 05.62.61.77.40

Renvoyez le **bulletin d'inscription** valant contrat simplifié de formation professionnelle au **Pôle Formation**—Chambre d'Agriculture - BP 70181 - 32 008 AUCH CEDEX

(cf p. 9)

